



1994-2024 : LES SITES REMARQUABLES DU GOÛT FÊTENT LEURS TRENTE ANS AVEC UN ÉVÉNEMENT INÉDIT À LYON

Vendredi 20 et samedi 21 septembre 2024

À l'occasion des trente ans de son label, la Fédération des Sites Remarquables du Goût, qui regroupe 71 territoires français porteurs d'une forte identité gastronomique, invite à un voyage culinaire depuis Lyon. Au menu de ce premier Grand Village des Sites Remarquables du Goût : des découvertes gourmandes, des dégustations, des ateliers, des animations et des rencontres pour savourer la France en présence d'une quarantaine de producteurs de toutes les régions.



Place Carnot : un marché avec les meilleurs producteurs de France

Dédié aux saveurs du patrimoine français, ce marché a été pensé comme un itinéraire gourmand, invitant à rencontrer celles et ceux qui cultivent et façonnent la qualité « made in France ». Parcourir les stands, c'est (re)découvrir une quarantaine de produits d'exception de l'Hexagone : fromages affinés de Beaufort, grands crus de Châteauneuf-du-Pape, viandes de race Salers, huitres de Bouin, sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, poire de Valloire, Safran de Cajarc en Quercy... Chacun reflète à sa façon son lieu d'origine, son terroir et l'érige en destination.

La programmation

Ateliers, animations, dégustations, points de restauration et rencontres sont au programme des deux jours dont deux tables rondes qui réuniront des élus et des professionnels :

- « Tourisme & gastronomie », le vendredi à 11h
- « Tourisme & développement des territoires ruraux », le samedi à 11h

Lyon, au goût du jour

Capitale mondiale de la gastronomie, Lyon s'est érigée comme la ville hôte par évidence du Grand Village des Sites Remarquables du Goût. Nichée au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes, la cité des Gones est historiquement riche d'une culture intrinsèquement liée à la bonne chère grâce à la proximité de terroirs originaux et à la diversité de leurs productions. La ville invite ainsi à l'art de s'attabler, que ce soit dans un authentique bouchon, une table étoilée ou un bistrot créatif, pour en savourer l'histoire (et l'esprit) par le bout de la fourchette depuis Pantagruel jusqu'à Paul Bocuse.

Infos pratiques

- Vendredi 20 septembre de 10h00 à 22h00
- Samedi 21 septembre de 10h00 à 20h00
- Place Carnot, Lyon 2

SITES REMARQUABLES DU GOÛT : UN LABEL UNIQUE AU MONDE

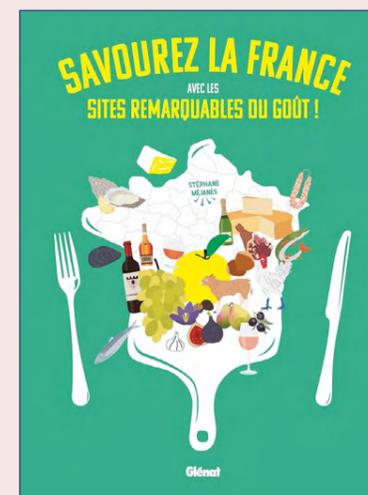
Un label créé en 1994 pour favoriser le tourisme de terroir

L'histoire commence toutefois deux ans plus tôt avec la création en 1992 du label des « Paysages de reconquête » par le ministère de l'Environnement afin de maintenir ou requalifier des paysages révélant un intérêt patrimonial. Mais très vite la démarche s'élargit, les ministères de la Culture, de l'Agriculture, du Tourisme et de l'Environnement s'accordant en 1994 sur un label plus ambitieux visant à valoriser la relation entre des productions gastronomiques d'excellence ou patrimoniales et les territoires dont ils sont issus. L'objectif de ce label qui reste unique au monde : contribuer à la reconnaissance de la valeur des paysages, promouvoir les produits et les circuits courts, et favoriser ainsi le développement d'un tourisme de terroir, conscient et engagé.

Un label exigeant, fédérant aujourd'hui 71 territoires

Le label des Sites Remarquables du Goût est attribué à un territoire justifiant :

- d'un lien avec une production gastronomique emblématique, bénéficiant d'un ancrage historique et d'une notoriété
- de paysages caractéristiques de l'identité de la production, érigés en patrimoine sur le plan environnemental et/ou architectural
- d'une démarche d'accueil du public visant à faire comprendre les liens entre nature, agriculture et culture qui font l'identité de la production.



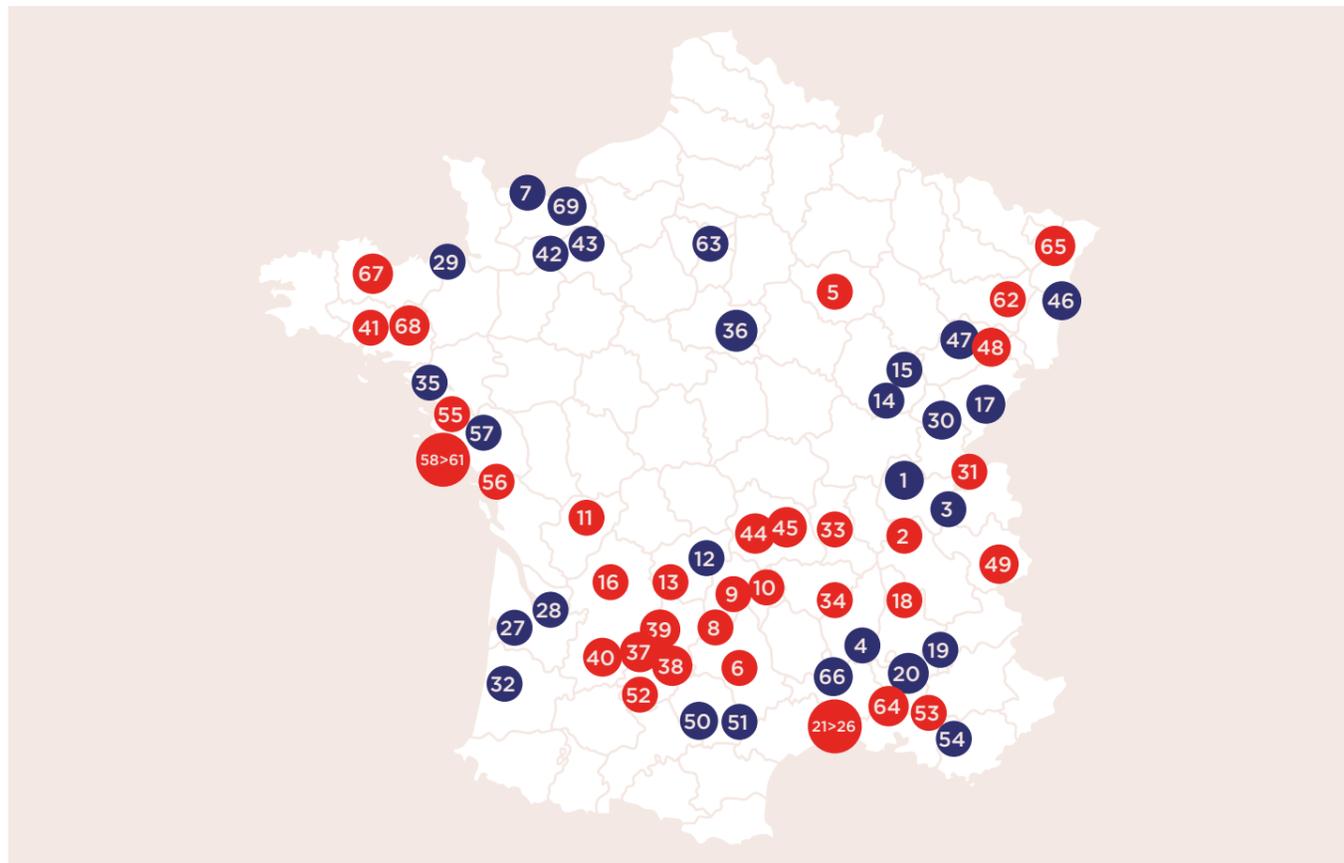
Le livre des Sites Remarquables du Goût

Signé par le journaliste Stéphane Méjanès, ce beau livre paru en fin d'année dernière invite en 288 pages à découvrir les 71 territoires labellisés Sites Remarquables du Goût, soit autant de territoires à explorer tout au long de l'année, au gré des périodes de récolte et de fabrication des produits, à la faveur de vacances ou d'un week-end, à l'occasion des nombreuses foires, fêtes traditionnelles et autres manifestations célébrant notre patrimoine agricole et culturel.

Savourez la France avec les Sites Remarquables du Goût, Stéphane Méjanès, Glénat, 2023. Disponible dans toutes les librairies

LES TERRITOIRES LABELISÉS SITES REMARQUABLES DU GOÛT

(en rouge, tous les territoires représentés au Grand Village des Sites Remarquables du Goût)



1. LES VOLAILLES DE BRESSE, 2. LES POISSONS DES ÉTANGS DE LA DOMBES, 3. LE CERDON, MÉTHODE ANCESTRALE : VIN PÉTILLANT DU BUGEY, 4. LA CHÂTAIGNERAIE DE PRIVAS, 5. LES VINS DES RICEYS, 6. LE ROQUEFORT DU ROCHER DU COMBALOU, 7. LA ROUTE DU CIDRE DE CAMBREMER, 8. LE FROMAGE DE SALERS, 9. LA VIANDE DE SALERS, 10. MOURJOU, CHÂTAIGNERAIE CANTALIENNE, 11. LE COGNAC DE GRANDE CHAMPAGNE, 12. LA POMME DU LIMOUSIN, 13. LE VEAU DE LAIT ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE DU PAYS D'OBJAT, 14. LE CASSISSIUM : CRÈME DE CASSIS, 15. LE BŒUF CHAROLAIS DE SAULIEU, 16. LA CHÂTAIGNE DU PAYS DE VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD, 17. LES SALAISONS EN TUYÉ DES PORTES DU HAUT-DOUBS, 18. LA POIRE DE LA VALLOIRE, 19. L'OLIVERAIE DE NYONS, 20. LA TRUFFE NOIRE ET LES TRUFFIÈRES DU TRICASTIN, 21. LES FIGUES DE VÉZÉNOBRES, 22. L'OIGNON DOUX DES TERRASSES DE L'AIGOUAL, 23. LES OLIVETTES DU PAYS DE NÎMES, 24. LE TAUREAU DE CAMARGUE DES PRÉS ET MARAIS DE LA TOUR CARBONNIÈRE, 25. LA TRUFFE NOIRE DU PAYS D'UZÈGE PONT-DU-GARD, 26. LE VIN ROSÉ DE TAVEL, 27. LES VINS DE MARGAUX, 28. LES VINS DE SAINT-ÉMILION, 29. LES HUITRES DE CANCALE, 30. LE COMTÉ À POLIGNY, 31. LE FORT DES ROUSSES ET SON COMTÉ, 32. L'ARMAGNAC, 33. LA FOURME DE MONTBRISON, HAUTES CHAUMES DU FOREZ, 34. LA LENTILLE VERTE DU PUY-EN-VELAY, 35. LE SEL DE GUÉRANDE, 36. L'AMANDERAIE DU PITHIVIERS, 37. LA NOIX DE MARTEL EN PÉRIGORD, 38. LE SAFRAN DE CAJARC EN QUERCY, 39. LES TRUFFES NOIRES DU QUERCY AU MARCHÉ DE LALBENQUE, 40. PRUNEAUX DES VERGERS DE SAINT-AUBIN, 41. LES MOULES DE BOUCHOT DE PÉNESTIN, 42. LE POIRÉ ET LE CALVADOS DU BOCAGE DOMFRONTAIS, 43. LE VÉRITABLE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP, 44. LES CHAMPS D'AIL DE BILLOM, 45. LE SAINT-NECTAIRE, 46. LA CARPE FRITE DU SUNDGAU, 47. LE KIRSCH DE FOUGEROLLES, 48. LES ARTISANS DU JAMBON DE LUXEUIL, 49. LE BEAUFORT, 50. L'AIL ROSE DE LAUTREC, 51. LES SALAISONS DE LACAUNE, 52. LE CHASSELAS DE MOISSAC, 53. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 54. LES FRUITS CONFITS DU PAYS D'APT, 55. L'HUITRE DE BOUIN, 56. LA SARDINE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE, 57. LES SAVEURS DE NOIRMOUTIER, 58. LES HUITRES ET LEUR ESTRAN: LA GUÉRINIÈRE, 59. LA FLEUR DE SEL ET SES MARAIS SALANTS: L'ÉPINE ET NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE, 60. LA POMME DE TERRE ET SES CULTURES NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE ET LE VIEIL, 61. LA SOLE ET SA ZONE CÔTIÈRE: L'HERBAUDIÈRE, 62. L'ANDOUILLE DU VAL-D'AJOL, 63. LES CRESSONNIÈRES DE MÉRÉVILLE, 64. BEAUMES-DE-VENISE, 65. LES VINS D'ALSACE, 66. OIGNON DOUX DU VIGAN, 67. LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC, 68. LA VÉRITABLE ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, 69. L'ANDOUILLE DE VIRE

« La philosophie des Sites Remarquables du Goût, c'est de faire vivre un produit, un territoire et des familles.

Et c'est d'ailleurs à la façon d'une grande famille que nous proposons au grand public de nous retrouver à Lyon pour célébrer ensemble les 30 ans du label et porter haut les produits et par-delà valeurs que nous défendons. »

Vincent Phlipaux, président de la Fédération des Sites Remarquables du Goût depuis 2020

Fédération Nationale des Associations locales des Sites Remarquables du Goût

lessitesremarquablesdugout@gmail.com

www.sites-remarquables-du-gout.fr

Presse - Agence Clair de Lune

Mailys Pawlik - mailys.pawlik@clairdelune.fr - 04 72 07 31 96

Carmen Morice - carmen.morice@clairdelune.fr - 04 69 67 46 74

Direction artistique et design graphique - Mauve Studio

Marie Roth - contact@mauvestudio.fr - www.mauvestudio.fr