

SENTIER

DU PATRIMOINE GOURMAND FRANÇAIS



ASSOCIATION DES CUISINERIES FRANÇAISES

1 promenade de l'autan, les Cabannes 81 170 CORDES SUR CIEL
Tél. : 05 63 56 06 58 / Mail : cuisineriesfrancaises@outlook.fr

Rendez-vous sur www.cuisineriesfrancaises.com

MOT DU PRÉSIDENT



L'initiative « Sentiers du Patrimoine Gourmand Français »

Elle honore le village, la ville, son restaurant, ses producteurs locaux en apportant l'assurance de trouver des professionnels qui défendent les spécificités du terroir et qui ont la passion et l'amour du métier.

Elle permet de valoriser le patrimoine culinaire local, en mettant en lumière la qualité alimentaire, le terroir, et l'attractivité touristique ; ceux-ci étant à la confluence de nombreuses politiques publiques, et des aspirations des consommateurs, locaux ou de passage.

L'avenir est aux savoir-faire et aux produits alimentaires de qualité, enracinés dans un terroir. Chaque région, chaque département s'est forgé une identité gastronomique... L'enjeu est de faire connaître cette diversité !

Claude IZARD
Président des Cuisineries Françaises

SOMMAIRE

- + Les 4 axes
- + Une garantie de qualité
- + Une réalité économique, culturelle et sociale
- + Les objectifs
- + Contact

LES 4

AXES



- Une recette du Patrimoine Régional
- Un professionnel reconnu, certifié Qualité "Cuisinerie "
- 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

UNE GARANTIE DE QUALITÉ

- **TOURISTIQUE :**

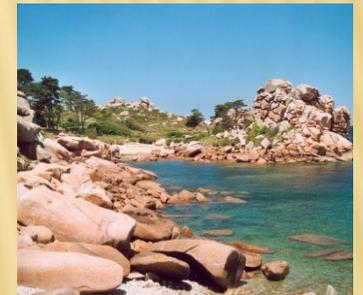
L'attrait de nos spécialités régionales identifiées officiellement, de nos paysages, de nos campagnes, de notre patrimoine architectural et de nos productions agricoles avec toutes leurs spécificités locales...

- **ECONOMIQUE :**

La valorisation de tous ces acteurs par la mise en avant de leurs produits et services, développera une relation de confiance puis commerciale, développant l'activité de chacun. Aujourd'hui, une partie croissante des consommateurs souhaitent augmenter sa part d'achat de produits de qualité.

- **CULTUREL :**

Cette vitrine montrée sur tous les sites de promotion va rendre la filière attractive et valoriser notre richesse patrimoniale qui sera à la portée de tous. Elle permettra de préserver nos savoir-faire et surtout les transmettre aux générations futures.



UNE RÉALITÉ ÉCONOMIQUE, CULTURELLE ET SOCIALE

Cette initiative, portée par Claude Izard depuis 30 ans est d'une volonté sans faille, d'une détermination à toute épreuve pour sauvegarder ce patrimoine extraordinaire qui est la richesse de notre France.

Le repas gastronomique des français reconnu et porté au patrimoine de l'UNESCO, c'est l'image de nos repas anthologiques où les saveurs, les goûts, les senteurs, les rires, les exclamations, les grands discours, les clins d'oeil nourrissent cette convivialité du repas à la française ; ce moment unique du repas où tout se règle, se dérègle.

Cette admiration des français pour la cuisine, cette vénération des moments festifs, est notre richesse ancestrale autour de tous ses produits sublimés par les savoir-faire des hommes, par la complicité de la nature des terroirs de France, un trésor inestimable.

C'est toutes ces valeurs, ces richesses que nous souhaitons mettre en commun autour de cette chaîne de qualité "de la terre à l'assiette" en y associant tout ce qui nous entoure, la nature, sa beauté, les architectures, les villages, les châteaux, le résultat du travail de l'homme, toute cette richesse identitaire qu'il nous faut préserver et valoriser.

Ce projet de Claude Izard et des Cuisineries fait suite à deux événements qui ont démontré la mobilisation du monde rural et des professionnels de la restauration traditionnelle :

- **Le plus Grand Buffet du Monde** qui a fortement mobilisé les professionnels de la Restauration (record actuel 470 m)
- Le **"Tour de France des Traditions Culinaires"** qui a montré la disponibilité et la motivation des acteurs des métiers de bouche du monde rural et la merveilleuse diversité de leurs produits.

Nous avons la chance d'être les initiateurs de cette démarche qui ne demande qu'à s'élargir avec tous ceux qui sont aujourd'hui passionnés, regroupés ou seuls, il nous faut fédérer toutes les énergies en utilisant tous les réseaux aux alentours. Nous sommes la toupie qui tourne depuis fort longtemps et qui entraîne, grâce à l'aide des Ministères une foule d'hommes et de femmes, tous passionnés, constituant un noyau dur, organisé, structuré, solidaire avec les moyens nécessaires à un tel projet.



DES OBJECTIFS PRÉCIS

- ✘ Fédérer un réseau national d'environ 400 professionnels engagés dans des démarches Qualité officielles garantissant la fabrication sur place et la traçabilité de ses produits régionaux.
- ✘ Recenser les recettes traditionnelles emblématiques de nos régions françaises sous le label « Recettes Patrimoniales Garanties » en association avec le Conservatoire des Traditions Culinaires Artisanales et ses antennes, constitutifs du réseau autour de la Cité de la Gastronomie.
- ✘ Constituer un recueil des Sentiers du Patrimoine Gourmand Français en fédérant l'ensemble des acteurs des Recettes Patrimoniales Garanties à travers un guide national.



CONTACT

Association des Cuisineries Françaises

1 promenade de l'autan, les Cabannes
81 170 CORDES SUR CIEL
Tél. : 05 63 56 06 58
Mail : cuisineriesfrancaises@outlook.fr

Rendez-vous sur
www.cuisineriesfrancaises.com