



Interreg ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



Communiqué de Presse : Lancement du projet Tourisme du Goût

LES PRODUITS TYPIQUES DE MONTAGNE

Fil conducteur du projet « Tourisme du goût » entre l'Italie et La France pour la valorisation et la promotion du patrimoine culinaire et de la gastronomie traditionnelle des vallées alpines respectives.

Le mardi 17 avril 2018 à Pinerolo en Italie, a lieu l'évènement de lancement du projet « TDG » tourisme du goût, Turismo del gusto financé par l'Union Européenne – programme Alcotra – Interreg V A France Italie 2014-2020, sur l'axe 3 : attractivité du territoire et plus spécifiquement sur objectif 3.1 : patrimoine naturel et culturel en développant le tourisme durable sur le territoire ALCOTRA qui associe les vallées alpines de la province de Turin, Val Pellice, Val Chisone, Val Germanasca, Val de Susa, Vallées de Lanzo, Vallées Ogre et Soana, Valchiusella, la Savoie et la Haute-Savoie

Les produits du terroir, le patrimoine gastronomique et tourisme ; « le digital dans l'Hôtellerie et la restauration » ; le témoignage d'un restaurateur de montagne engagé dans une démarche solidaire et de développement durable ; « Slow food et l'expérience du Slow food Travel » sont les thèmes abordés lors de la présentation et qui ont initiés le projet TDG notifié le 15 janvier 2018 et qui se déroulera durant les 3 prochaines années.

Les objectifs multiples du projet sont le renforcement de l'attractivité et l'identité du territoire transfrontalier à travers la mise en valeur des produits agricoles locaux et la formation des restaurateurs sur la connaissance et la maîtrise de ces produits et des recettes pour permettre à la clientèle de déguster une cuisine du terroir de qualité ; l'apport d'innovation technologique ; la création de produits touristiques pour la promotion des territoires et de l'excellence gastronomique. En effet, les touristes sont toujours plus intéressés à connaître les particularités et les spécificités des cuisines locales et par conséquent de déguster des plats typiques dans le respect de la tradition et de l'authenticité. De ce fait, l'échange de connaissance entre les territoires limitrophes est précieux.

Comme le souligne Jean-Pierre Jorcin, Chef de file et Président de la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière de Savoie (GNI FAGIHT 73), « Tourisme du Goût » est un projet de valorisation, d'innovation, de protection et de sauvegarde du patrimoine gastronomique de montagne. Le projet est basé sur la valorisation des produits agricoles sur la formation des restaurateurs dans le travail de ces produits, dans une optique de développement durable.

Les 8 partenaires du projet sont la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière de Savoie (GNI FAGIHT Savoie) ; FAGIHT Formation ; Réservation en Direct (RED) (France) et Turismo Torino e Provincia ; CFIQ (Consorzio per la formazione, l'Innovazione e la qualità) ; Turismo ALPMED : ASCOM Confcommercio Torino e Provincia ; GAL Escartons e Valli Valdesi (Italie).

Dans les prochains mois, sont prévus des formations à destination des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie en s'appuyant sur les compétences des grands chefs des deux versants des Alpes.

Seront créés un centre de formation pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, un portail d'informations pour les restaurateurs à destination du grand public, une plateforme mettant en lien les producteurs et les restaurateurs pour favoriser les échanges et connaissances réciproques.

./.



Le projet Tourisme du Goût favorisera l'utilisation des produits agricoles locaux et le développement des circuits courts, en s'appuyant sur l'expérience du Slow Food Travel, afin de maintenir une agriculture forte et de soutenir l'économie locale.

Il doit aboutir à la valorisation d'une offre de restauration destinée aux habitants, aux visiteurs des territoires. Les actions de mise en tourisme porteront sur la création de nouveaux produits, leurs communication et promotion, leur commercialisation s'appuyant également sur les nouvelles technologies du digital.

Il sera enfin réalisé par l'ATL Turismo Torino e Provincia – avec le soutien de Savoie Mont Blanc Tourisme – une série de rencontres pour mettre en valeur l'offre touristique « gastronomie de montagne » et la portera à la connaissance des citoyens et des touristes dans les territoires respectifs.

Une des premières actions sera l'organisation de rendez-vous gastronomiques dans des refuges d'altitude puis ces rendez-vous auront lieu sur les bateaux du Lac du Bourget et dans les trams historiques à Turin, en utilisant la ville comme « vitrine » de la cuisine de montagne et de ses produits de terroir.



Pour suivre le projet : <https://www.facebook.com/Tourismedugout/>

Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière de Savoie (GNI - FAGIHT 73)
221 avenue de Lyon – CHAMBERY – Tél. 04 79 69 26 18

