

## **LES CHEMINS DU GOUT**

**A la découverte de la France des saveurs**

**Le livre Les Chemins du goût peut être acheté en librairie ou commandé à l'association nationale des Sites Remarquables du Goût (bon de commande sur [www.sitesremarquablesdugout.com](http://www.sitesremarquablesdugout.com) rubrique définition)**

"Les Chemins du goût" associent de belles images aux mots, font référence aux souvenirs et introduisent une nouvelle approche de l'art de manger et boire. Le parcours peut commencer en appréciant la beauté de paysages façonnés par la main de l'homme pour produire. S'intéresser à l'histoire des produits et aux savoir-faire des hommes engage le dialogue. Goûter devient alors un moment privilégié de rencontre. Car l'invitation est sensorielle. Le regard se porte sur les soixante quinze portraits de Sites Remarquables du Goût proposés par une photographe et une journaliste, Régine Rosenthal et Emmanuelle Jary. L'oreille se dresse comme pour entendre les chroniqueurs de France BLEU confier leurs coups de coeur, réunis dans un abécédaire gourmand. Et c'est un voyage à la recherche de l'alchimie du goût qui commence, avec le carnet d'adresses des Sites Remarquables du Goût pour l'organisation pratique.

Régine Rosenthal est photographe et vit à Arcachon. Elle se passionne pour la France et ses régions et a illustré de nombreux ouvrages sur le Bassin d'Arcachon, l'estuaire de la Gironde, le Périgord ou les Charentes aux Editions La Renaissance. Elle collabore régulièrement aux revues TERRE SAUVAGE, DETOURS en France, Maison de campagne et RUSTICA.

Emmanuelle Jary est journaliste, spécialisée dans le tourisme et la gastronomie (Le Monde, Saveurs, GaultMillau) avec une prédilection pour l'histoire des traditions culinaires. Elle a d'ailleurs fait de la truffe en Quercy son sujet de thèse et intervient comme critique gastronomique.

LES CHEMINS DU GOUT parution novembre 2004 ISBN : 2-7006-0352-4/PVP : 29 euros  
Nombre de pages/ 192 relié, dos toilé format 19,5 x 23,5 cm

*Lorsque j'ai décidé de proposer au Comité interministériel sur le Tourisme de lancer la mise en oeuvre d'un plan Qualité destiné à améliorer l'attractivité de notre pays et la lisibilité de l'offre touristique, la démarche des Sites Remarquables du Goût, que mon ministère soutient depuis quelques années, a démontré toute son exemplarité. Le concept original des Sites Remarquables du Goût répond pleinement aux objectifs du Gouvernement tant pour la promotion de la qualité que pour le développement de nouveaux espaces touristiques et le développement durable. Il répond surtout aux attentes des touristes qui sont de plus en plus nombreux à rechercher l'authenticité des destinations. Or les Sites Remarquables du Goût savent merveilleusement associer, je devrais dire assaisonner, des produits alimentaires symboles de toute la diversité et la richesse de notre gastronomie avec un environnement et un accueil valorisant l'hospitalité française. En effet, l'intérêt fondamental qui unit l'ensemble des sites des «chemins du goût» réside dans l'association d'un produit agroalimentaire d'une qualité exceptionnelle et d'une notoriété qui dépasse souvent les frontières de notre pays, à un patrimoine bâti ou naturel remarquable par son esthétisme et une qualité de l'accueil des visiteurs capable d'enrichir le lien entre le produit et le site. Cette association entre le produit, le site et l'accueil permet de créer une synergie qui rend la visite et le séjour dans un « Site Remarquable du Goût» inoubliable et crée le désir de connaître les autres sites et les régions environnantes.*

*La France est incontestablement le pays de la gastronomie, celui des produits d'une grande qualité, des sites les plus marquants et de l'accueil. Avoir réuni dans cet ouvrage des «chemins du goût» l'ensemble des membres de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût est une initiative des plus heureuses et des plus intelligentes que je tiens tout spécialement à saluer.*

**Léon BERTRAND**, Ministre délégué au Tourisme en 2004

## **Extraits de la revue de presse Aubanel du livre**

### **LES CHEMINS DU GOUT**

«Une visite aux pays du goût. A l'occasion du 2ème grand marché des producteurs locaux organisé les 6 et 7 novembre par Gastronomie et la boutique LES SENS DU TERROIR du magasin Gamm Vert de Figeac, l'association nationale des Sites Remarquables du Goût était présente pour la sortie des CHEMINS DU GOUT»

#### **La vie quercynoise - 17 novembre 2004**

«... à lire... On y trouve les terroirs et les produits qui en sont issus, regroupés par catégories : ceux de la mer des rivières et des étangs, ceux de la terre de l'élevage du verger et du potager - chapitre où figure Nyons-, les vins bières apéritifs et liqueurs et enfin les douceurs. Un carnet d'adresses invite les lecteurs à se rendre dans ces sites ou à entrer en contact avec eux. Un abécédaire détaille les produits : à la lettre H, on trouve l'huile d'olive de Nyons. Anne-Sophie Pic et la rédaction de France Bleu Drôme - Ardèche donnent aux lecteurs des conseils culinaires... »

### ***La tribune de Montélimar du 18 novembre 2004***

«Tour de France des saveurs ... La préface du président national, Charles Perraud, met l'accent sur les savoir-faire des hommes et des femmes qui veillent à la préservation des richesses patrimoniales dont ils ont hérité, afin d'offrir des produits de haute qualité... »

### ***Le Dauphiné Libéré du 23 novembre 2004***

«Paysages et saveurs 75 produits emblématiques des régions de France et lieux exceptionnels fédérés par l'association nationale des Sites Remarquables du Goût s'offrent au promeneur gourmand, au rythme des récoltes et des saisons.»

### ***L'information agricole janvier-février 2005***

«LES CHEMINS DU GOUT invitent le lecteur à découvrir la beauté des paysages façonnés par la main de l'homme, à s'intéresser à l'histoire des produits, à rencontrer ceux qui perpétuent avec passion des savoir - faire ancestraux»

### ***En France janvier février 2005***

«Parcours gourmand : Voilà une idée aussi remarquable que les sites qu' elle met en lumière. Quoi de plus naturel en effet que de placer en corrélation lieux et produits, toujours à l'origine de merveilleuses alliances. L'archétype de l'accord mets-vin réussi est sans doute l'association du saucerre blanc et du crottin de Chavignol...»

### ***Vins magazine janvier-mars 2005***

«que l'on découvre au fil des pages de cet ouvrage, du piment d'Espelette au genièvre de Wambrechies, en passant par le potager du roi dans un authentique abécédaire des plaisirs de la table»

### ***Thuriès magazine mars 2005***

## **LES CHEMINS DU GOUT est nominé aux Gourmand World Cookbook awards**

The French Jury for the "Gourmand Awards" has met on November 3 in Paris, and submitted to the International Jury the best books in French. The international competition for best books in the world has more categories than the French, and the book : Les Chemins du Goût - Aubanel - France Bleu has been selected as the Best Book to represent France in the competition for : 14.- Promotion of French Cuisine

The books for the "Best in the World" competition was exhibited in Kuala Lumpur, Malaysia on May 17-21, 2006, and the Awards Ceremony took place there on May 21. You can find more information on [cookboofair.com](http://cookboofair.com)