



La Cité du Goût & des Saveurs

Une initiative du réseau









un savoir-faire artisanal au cœur de notre patrimoine gastronomique

C'est la promotion d'une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine basée à la fois sur la reconnaissance, la valorisation et la transmission des savoir-faire, ainsi que sur la promotion des produits de qualités.









Un outil au service





- Formation continue technique
- Conseils individuels et coaching
- Action collectives métiers
- Promotion des savoir-faire...

Des artisans des métiers de bouche & des opérateurs de l'alimentaire





- Formation continue technique
- Conseils individuels et coaching
- Action collectives métiers
- Promotion des savoir-faire...

Un outil au service





Des artisans des métiers de bouche et plus globalement des opérateurs du secteur alimentaire :

- Formation continue technique
- Conseils individuels et coaching
- Action collectives métiers
- Promotion des savoir-faire...





Les sujets :

- La structuration des filières
- L'approvisionnement local
- La restauration collective
- La valorisation du patrimoine culinaire
- Le développement touristique

L'offre de service :

- Études
- Formation continue technique
- Création de produits (ex : touristique / route des saveurs/ petits tours gourmands/ évènementiels/ guide culinaires/ supports pédagogiques/ ateliers culinaires/ création de spécialités locales...)

Positionnement l'artisanat alimentaire comme un des acteurs de la chaine de valeur des filières alimentaires

Les Cités du Goûts accompagnent

la mise en œuvre des PAT







Le réseau des Cités du Goût & des Saveurs

Contact: Loïc SORIN

I.sorin@citedugout.fr



