



Nîmes, le 16 octobre 2023

## FICHE PRESSE

# La gastronomie française se retrouve une nouvelle fois dans le Gard en Camargue à l'occasion du Salon des Goûts de France, les 28 et 29 octobre 2023

***Organisé par le label national, « Site Remarquable du Goût » (SRG), ce rendez-vous proposé au grand public se déroulera à la Manade Saint-Louis de Vauvert et accueillera cette année une quinzaine terroirs remarquables de France, les 28 et 29 octobre 2023.***

Après une année d'absence, les Sites Remarquables du Goût du département, soutenus par le Conseil départemental du Gard, Gard Tourisme, les Communautés de communes Terre de Camargue et de Petite Camargue, convient une nouvelle fois, leurs homologues à une rencontre gourmande sur le terroir du SRG du Taureau camarguais.

Cette année, le marché des Sites Remarquable du Goût aura le plaisir de retrouver ainsi : le Roquefort (Aveyron), l'Andouille du Val d'Ajol (Vosges), les sardines de Saint Gilles Croix de Vie (Vendée), les fromages du Comté (Jura) et plus encore...

***« Le label Site Remarquable du Goût c'est avant tout la reconnaissance d'un territoire associé à un produit, un savoir-faire et une culture dans un environnement d'exception. En somme, le résultat de la longue maturation de l'agriculture pour orienter le consommateur vers des produits issus d'un cercle vertueux entre l'homme et son environnement. Intimement lié à notre démarche départementale « Le Gard, Militant du goût », ce label contribue au rayonnement du Gard au travers de ses pépites gastronomiques et renforce l'affirmation de notre volonté commune d'encourager une consommation de proximité qui favorise l'économie locale ».***

**Françoise LAURENT-PERRIGOT** Présidente du Conseil départemental  
**Cathy CHAULET** Vice-présidente déléguée à l'Agriculture et à la qualité alimentaire

**Ce grand marché propose une sélection de produits de terroirs emblématiques de France.**

### **En provenance de la France entière :**

- **La charcuterie fumée du Val d'Ajol (VOSGES)**
- **Le champagne des Riceys (AUBE)**
- **La châtaigneraie Cantalienne (CANTAL)**
- **Les fromages du Comté AOP (JURA)**
- **Les sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (VENDEE)**
- **Les lentilles du Puy (MASSIF CENTRAL)**
- **Les Fruits Confits du Pays d'Apt (VAUCLUSE)**
- **Les Vins de Châteauneuf du Pape (VAUCLUSE)**
- **Les Oignons doux des Cévennes (GARD)**
- **Olivettes du Pays de Nîmes (GARD)**
- **le Rosé de Tavel (GARD)**
- **Les Prés et Marais de la Tour Carbonnière – Taureau camarguais (GARD)**
- **et sous réserve : le Cognac et les fromages de Roquefort ...**

**Les stands de France seront complétés par une sélection d'exposants locaux choisis uniquement pour la particularité de leur production liée au terroir de Camargue :**

- **Huitres et Moules de Bouzigues**
- **Le Couteau camarguais**
- **Tara Création Cape (Camargue)**
- **Vins des Costières de Nîmes**
- **Vins IGP Sable de Camargue**

**et bien d'autres...**

### **Ce rendez-vous est un temps dédié à la rencontre et à l'échange**

Les membres de l'association Site Remarquable du Gout Taureau de Camargue ont à coeur de faire découvrir leur produit au cœur des traditions de l'élevage du taureau en Camargue.

Un programme de rendez-vous propose pendant les vacances de la Toussaint de parcourir manades et autres activités découverte autour du taureau en Camargue. L'idée est de partager avec les visiteurs une immersion privilégiée dans la culture camarguaise.

Le Salon des Sites Remarquables du Gout est le point d'orgue de ce rendez-vous. Il a pour cadre la manade Saint-Louis, lieu de l'attraction taurine en Camargue. Elle s'est ouverte au tourisme depuis plus de vingt ans, et accueille le public pour des soirées camarguaises, des visites commentées de l'élevage du taureau, des spectacles, des jeux dans les arènes, etc.

Durant le week-end, un programme d'animations festives complétera l'immersion dans la culture camarguaise.

Les visiteurs pourront :

- Participer à des visites en tracteurs de l'élevage,
- Tester le casque virtuel développé par la FF de Course Camarguaise,
- Vibrer au son des guitare d'un groupe de gipsys local,
- Admirer le costume traditionnel des arlésiennes,
- Partager les recettes de Titouan, candidat local à la dernière saison de Top Chef qui effectuera des démonstrations culinaires sur la cuisine mobile mise à disposition par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard.

Le Conseil départemental accompagne l'organisation de ce cinquième Salon des SRG de France dans le Gard, au travers de la démarche « Le Gard, Militant du goût » et de sa politique en faveur de la qualité alimentaire. Le Conseil départemental s'engage pour la promotion des différents terroirs gardois, la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique et la valorisation des hommes et des femmes qui les entretiennent et les font vivre au quotidien par leur travail.

Un stand « Le Gard, Militant du goût » sera installé les 28 et 29 octobre pour promouvoir la démarche départementale dont les 5 SRG gardois sont adhérents.

Ce Salon est l'évènement phare de l'action des associations locales du réseau national des « Sites Remarquables du Goût ». Une vingtaine se déroule en France, chaque année pour présenter leurs produits de qualité dans ce qu'ils ont d'exceptionnel aussi bien sur le plan gustatif qu'au travers de leurs savoir-faire et de leurs territoires de production.

## **Les Sites Remarquables du Goût dans le Gard**

Issus d'une initiative gouvernementale (Ministère en charge de l'Environnement, de la Culture, du Tourisme et de l'Agriculture), les « Sites Remarquables du Goût » ont été créés pour célébrer le patrimoine alimentaire, valoriser les produits du terroir, éduquer le consommateur et mettre en avant les paysages agricoles.

**Ce label national valorise tout à la fois les destinations touristiques et les territoires, leur environnement naturel ou aménagé, en mettant en valeur des produits du terroir et le savoir-faire qui les caractérisent.**

Dans le Gard, le Conseil Départemental et Gard Tourisme travaillent dans ce sens depuis 2010.

**Programme complet sur [www.site-gout-camargue.fr](http://www.site-gout-camargue.fr)**

### CONTACTS PRESSE :

#### **Association SRG Taureau Camarguais**

Hôtel de Ville rue Henri Méry 30220 Saint-Laurent-d'Aigouze

[srgtaureaudecamargue@gmail.com](mailto:srgtaureaudecamargue@gmail.com)

Serge Giusti 06 27 89 25 63

[contact@camargueautrefois.com](mailto:contact@camargueautrefois.com)