



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 19 OCTOBRE 2012

### **ELUS ET PROFESSIONNELS DE L'ESPACE MONT BLANC CREENT L'ASSOCIATION GOÛTS ET SAVEURS DU MONT BLANC**

Le jeudi 18 octobre à Chamonix, une centaine de personnes représentant à la fois les agriculteurs et les producteurs, les artisans et commerces de bouche, les épiciers et distributeurs, les chefs, cuisiniers, restaurateurs et hôteliers, les responsables associatifs, des citoyens motivés et les élus... venus du Valais, du Val d'Aoste et des Savoies se sont réunis en Assemblée Générale Constitutive pour créer l'association des Goûts et Saveurs du Mont Blanc.

**Nicolas Evrard, Vice-président de la Communauté de Communes de la Vallée de Chamonix Mont Blanc, a été élu président de cette nouvelle association. Marc Sliwka, directeur du groupe hôtelier Temmos en sera le trésorier et Eve Gautier, cuisinière et blogueuse, la secrétaire.**

**Comme l'ont souligné les membres du bureau nouvellement élus :** « *L'association a vocation à travailler sur les circuits courts entre producteurs (agriculteurs, éleveurs, etc.) et transformateurs (restaurants, hôteliers, commerces «de bouche», bars à vins, salons de thé, etc.). Il s'agit de valoriser les productions de l'Espace Mont Blanc à leur juste valeur et de leur permettre d'accéder à un niveau qualitatif qui soit également un plus pour notre positionnement touristique.* »

L'association sera un outil de coopération entre acteurs à l'échelle transfrontalière qui devra permettre de structurer les filières et de fournir des produits de qualité de l'EMB tout en tirant les productions agricoles vers une démarche territoriale de qualité (viandes, fromages, fruits, etc.). Autres pistes pour l'association, l'éducation au goût qui peut se décliner en stage de cuisine ou séance en cuisine dans un cadre scolaire... et la relance des productions anciennes (fruits, légumes, etc.).

**Nicolas Evrard précise** « *qu'elle entre parfaitement dans le cadre des objectifs de la stratégie de développement durable transfrontaliers de l'Espace Mont-Blanc. L'ambition est de soutenir et de valoriser les productions locales, en lien avec le Plan Climat Energie Territorial de la Vallée de Chamonix, et de développer un tourisme ancré dans son territoire. Ces objectifs sont un enjeu territorial majeur. Pour cela, les collectivités locales, en tant que garantes de la bonne gestion de leur territoire et de l'intérêt général, sont attentives à un partage équitable de la plus-value que génère l'image du Mont-Blanc! Dans ce contexte les rôles de nos producteurs comme de nos restaurateurs doivent être mis en avant.* »

### **LANCEMENT DU CONCOURS « REVISITEZ VOS MENUS DE FETES 100% LOCAL AUX GOÛTS ET SAVEURS DU MONT BLANC »**

**Sur une idée originale de Mickey Bourdillat, Chef du Bistrot (1\* Michelin), l'Association « Goûts et saveurs du mont Blanc » lance un concours de cuisine sur le thème des produits locaux. Il s'agit de réaliser un plat (entrée, plat ou dessert) comprenant des produits locaux** (territoire de l'Espace Mont Blanc, 100 km autour de Chamonix). Le choix des produits doit être justifié et une recherche sur leur origine est demandée (nom du producteur, histoire, origine...). Une attention sera portée à la saisonnalité des produits présentés. Le plat peut être traditionnel ou totalement innovant.

**Des cours de cuisine dispensés par de grands chefs et des menus dégustations sont à gagner !**

Ce concours gratuit est à la fois ouvert à tous les enfants et à tous les particuliers amateurs.  
Règlement du concours et renseignements : [contact@cc-valleedechamonixmontblanc.fr](mailto:contact@cc-valleedechamonixmontblanc.fr)