



Ploufragan

La Cité du goût essaime dans toute la France

« La Cité du goût et des saveurs », imaginée par la Chambre des métiers et de l'artisanat en 2005 a bien grandi. C'est devenu un réseau qui soutient 20 000 entreprises d'artisans de bouche dans la France entière.

Il était une fois, non loin de Saint-Brieuc, un endroit peu commun qu'on appelait la « Cité du goût et des saveurs ». Après s'être fait connaître dans les Côtes-d'Armor, des cités similaires se sont peu à peu créées ailleurs. Elles ont connu nouvel essor ces six derniers mois avec le lancement d'un réseau dans toute la France, jusqu'en Martinique et en Guyane!

« L'idée, c'est de garder un tissu artisanal fort, » expose Louison Noël, le président de la Chambre des métiers et de l'artisanat des Côtes-d'Armor. Depuis 2005, la Cité du goût a développé diverses actions pour soutenir les métiers de bouche. Il y a six ans, la Chambre a eu l'idée de proposer le concept à d'autres chambres des métiers. Pour cela, il a fallu réfléchir aux missions de la Cité du goût; c'est ainsi qu'on a distingué les actions d'accompagnement des entreprises, de celles de promotion de l'artisanat alimentaire et de la formation des professionnels. Les plus connues sont les ateliers culinaires,



▲ Des cuisiniers des maisons de retraite de Bretagne participent à un atelier avec Quentin Guerriero, formateur de Lyon.

destinés au grand public et aux écoliers, qui se déroulent toute l'année au Centre de formation de Ploufragan. L'objectif est de faire connaître aux participants les métiers de bouche, leurs techniques et leurs produits. C'est un succès, avec, entre 2010 et 2016, l'accueil de 6 200 personnes et 4 500 élèves derrière les fourneaux à la manière de l'émission Top Chef; en 2018-2019 se dérouleront 60 ateliers. « Les ateliers culinaires ne sont qu'une partie du projet, explique Loïc Sorin, chargé de mission pour la Chambre, la Cité du goût c'est d'abord un outil économique où c'est le collectif qui prime.

À la chambre de Loire-Atlantique, la Cité du goût a démarré en 2014 par des ateliers culinaires. « Ça nous a permis de tisser un réseau d'artisans, indique Karine Brisset, en charge du projet à Nantes. En connaissant mieux le territoire, nous avons pu proposer des formations adaptées aux artisans, sur la santé, les produits locaux ou le plaisir. »

Dans ce département, on développe les liens entre tourisme et métiers de bouche et en 2019 les chambres de Sarthe et du Maine-et-Loire pourront créer leur Cité du goût.

Il existe actuellement 15 Cités du goût en France. À la fin de l'année, elles seront trente. « Un réseau permet de mutualiser les compétences, en droit ou en communication par exemple, » explique Louison Noël. Associer le savoir-faire artisanal aux Cités du goût est essentiel à l'heure où l'entreprise multinationale Nestlé ferme une usine de chocolat à Noisiel (Ile-de-France) et envisage de s'associer avec Coca Cola pour la transformer en centre touristique sous le nom de « Cité du goût »... une marque pourtant déposée par la Chambre des métiers et des artisans depuis 2004. ◀

Stéphanie Stoll



À venir, une page en gallo Le gallo fera son apparition dès le prochain numéro du magazine Côtes d'Armor. Il s'agit ainsi de promouvoir et de sensibiliser le plus grand nombre aux langues régionales parlées en Côtes d'Armor. Celles-ci constituent l'une des richesses de notre culture costarmoricaine commune. ■