



Fête de la gastronomie, les 22, 23 et 24 septembre pour faire connaître et déguster les produits locaux...

« Cette année, on a décidé de rapprocher les restaurateurs des producteurs et des consommateurs, commente Thierry Souetre, vice-président de la CCI et président de la commission Tourisme. On commence à noter un véritable engouement des consommateurs pour cet événement, ajoute le président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, avec une présence accrue des maîtres restaurateurs. »

Initiative nationale déclinée par la

Chambre de commerce et d'industrie des Alpes-de-Haute-Provence, la 7^e Fête de la gastronomie a pour thème fédérateur « Au cœur du produit ».

« Il s'agira de mettre en valeur les filières mais aussi les sources de la gastronomie locale, sa saisonnalité, les différents modes d'agriculture sur lesquels elle s'appuie et les productions de qualité, mondialement reconnues » ajoute Thierry Souetre.

Les 23 restaurateurs installés aux quatre coins du département, en relation habituelle avec des producteurs locaux qui ont répondu

à l'invitation de la CCI, proposeront, durant ces 3 journées, un menu spécial autour des produits locaux emblématiques des Alpes-de-Haute-Provence : petit épeautre, agneau de Sisteron, huile d'olive de Provence et de Haute-Provence, pommes des Alpes de Haute-Durance, miel de Provence, fromage de Banon, huile essentielle de lavande de Haute-Provence, ou vin des Coteaux de Pierrevert, tout en mettant en avant dans leur établissement un producteur avec lequel ils ont l'habitude de

travailler ! Ces producteurs qui pourront organiser une visite gratuite de leur exploitation.

Menus, offres, vistas, informations :
04 92 30 80 89
digne.cci.fr



Contact

04 92 30 80 92 - www.digne.cci.fr - communication@digne.cci.fr  CCIT04

 CCI ALPES DE-HAUTE-PROVENCE

La Provence, 24/09/17