


FAQ

Cité du Goût et des saveurs



Contact :
hlapomarede@ccism.com
www.ccism.fr
0590 27 91 51



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



1. Qu'est ce que la Cité du Goût et des Saveurs?

La Cité du Goût et des Saveurs est une initiative des Chambres de Métiers et de l'Artisanat en 2005, qui s'attache à promouvoir une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie en accompagnant au quotidien les artisans des métiers de bouche, les territoires et les consommateurs, acteurs du bien manger et du consommer local.

En tant que Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Saint-Martin, la CCISM a décidé d'intégrer ce réseau dans un contexte de relance et de soutien aux activités.

2. Quels sont les objectifs du réseau?

- **Promouvoir** l'artisanat alimentaire, les savoir-faire, les métiers et produits de qualité : Saint-Martin est réputée pour être la capitale gastronomique de la Caraïbe, tant les influences de sa cuisine, de ses goûts et de ses traditions alimentaires sont variées et à forte dimension culturelle ;
- **Rapprocher** l'artisan du consommateur : parce qu'il est nécessaire de retrouver une forme d'authenticité dans une relation qui n'est pas uniquement marchande. La rencontre des deux mondes leur permet de s'entendre, de comprendre les attentes de chacun pour des produits de qualité, pour des expériences enrichissantes ;
- **Maintenir une économie locale** en accompagnant les artisans du secteur alimentaire
- dans les opportunités de marchés et dans les évolutions des modes de consommation : parce que la vocation de la CCISM est de créer des conditions toujours plus favorables à la croissance durable des entreprises de Saint-Martin, la Cité du Goût et des Saveurs donne la primeur aux producteurs et transformateurs locaux et leur donne de la visibilité à l'extérieur du territoire.
- **Éduquer et sensibiliser** les consommateurs au manger « local et artisanal » : parce que pour faire face aux aléas, pour assurer une meilleure gestion des ressources et pour garantir le meilleur produit au juste prix, la CCISM encourage le développement des circuits courts, participe au mieux manger tout en préservant les équilibres économiques.

3. Quels sont les actions de la Cité du Goût?

Pour atteindre ces objectifs, la Cité du Goût propose un large choix d'actions réparties en 3 grandes catégories

- **Ateliers culinaires** : pour la réalisation de recettes, pour la (re)découverte de produits ou de traditions culinaires locales, pour la transmission des savoirs, ...
- **Événements sur mesure** : séminaires institutionnels, soutien à des événements touristiques saisonniers, masterclass spéciales, ...
- **Animation et démonstration** : mise en scène des producteurs locaux sous forme de Cook show, ...

4. Pourquoi et depuis quand la CCISM fait partie de ce réseau?

Dans le cadre du plan France relance qui a été mis en place le 3 septembre 2020 avec l'objectif de faire en sorte de la France puisse retrouver son niveau économique d'avant la crise sanitaire, plusieurs dispositifs existants ont été communiqués. La Cité du Goût et des Saveurs est apparue à la portée de la CCISM considérant la richesse gastronomique et artisanale locale ainsi que la grande diversité de l'offre de restauration locale. Nous avons pensé que l'effet levier pourrait être très important pour tout ce secteur économique. Après une phase de diagnostic organisée tout au long de l'été 2021 et faisant intervenir restaurateurs, artisans, partenaires publics du programme alimentaire et les écoles, nous avons officiellement adhéré au réseau en octobre 2021.

Faisant parti de ce réseau, cela nous permet d'apporter une valeur ajoutée à la gastronomie et à l'ensemble des artisans des métiers de bouche, ainsi qu'un développement de la filière par valorisation des produits locaux en fédérant autour de ce même projet les différents acteurs tout en soutenant les associations socio professionnelles des métiers de bouche.

Nos premières actions en tant que promoteur du réseau ont été :

- **Le soutien à un évènement saisonnier** : XMAS FOOD VILLAGE en partenariat avec l'association WOA. Il s'agissait d'un village artisanal de Noël mettant à l'honneur les recettes traditionnelles locales ainsi que les productions saisonnières et notamment le Guavaberry.
- **La production d'un livret informatif et pédagogique entièrement réalisé en interne sur le fruit endémique, et emblématique de Noël : le Guavaberry**. Ce livret a été largement diffusé localement et a aussi été le support de nos actions au Salon International de l'Agriculture de Paris 2022.

A l'avenir nous projetons

- **Des évènements sur mesure** : nous pensons à des déjeuners ou dîners conférence sur le bien manger, la reconnaissance des goûts, la sensibilité culinaire pour des publics de professionnels, d'institutionnels et avec l'assistance de scientifiques
- **Des ateliers culinaires** : leur format reste à définir car il ne s'agit pas uniquement d'organiser des choses qui peuvent exister par ailleurs. Notre proposition met au cœur de l'atelier la transmission des savoirs et des compétences, l'échange entre les producteurs, les restaurateurs et les consommateurs, une expérience qualitative différente.
- **2eme édition de XMAS VILLAGE (une semaine avant le Noël)** : c'est un évènement qui est organisé par WOA (Waterfront Occupants Association/les lolos de marigot) en collaboration avec la CCISM. Lors de cet évènement, la cuisine locale et artisanal de la période de Noël ainsi que les produits locaux sont mis en valeur.

5. Quels sont les publics de ces actions?

D'abord

- Les professionnels
- Les institutionnels
- Les créateurs d'entreprises du secteur
- Les porteurs de projets

Puis

- Les étudiants
- Le grand public



MAISON DES ENTREPRISES

Chambre Consulaire Interprofessionnelle de Saint-Martin
Maison des Entreprises
10, rue Jean Jacques Fayel
97150 Saint-Martin
Tel : 0590 27 91 51 – www.ccism.com
Siret : 130 007 503 000 19

Juin 2022

