**SALON des SITES REMARQUABLES DU GOÛT**

**MARTEL**

**1ère EDITION**

Martel fait partie des Sites Remarquables du Goût depuis plusieurs années, un label de qualité qui doit perdurer.

Un « SGR » est l'accord parfait entre un produit de qualité du terroir et son territoire de production : c'est un produit qui raconte son histoire : une histoire de papilles, une histoire de paysage, de patrimoine et d'hommes dont ils sont les témoins et les acteurs.

Découvrir les " Sites Remarquables du Goût" c'est découvrir la France dans ce qu'elle a d'exceptionnel, d'authentique, de gourmand. Qu'ils soient de la terre ou de la mer, les produits "Sites Remarquables du Goût" transmettent cette passion française pour le bon goût et l'art de vivre déjà reconnus par l'UNESCO en 2011 dans le cadre du repas gastronomique français.

Rencontrer les "Sites Remarquables du Goût", c'est s'offrir un voyage dans les régions de France, c'est croiser les femmes et les hommes passionnés qui les font vivre.

Depuis quatre ans, le "Comptoir de la noix" représente le label "SRG" pour Martel à travers une douzaine de salon par an.

Pour faire cette promotion, Anaïs Prulière et Jean François Coulié, présidente et trésorier actuels de l'association, ont su associer les produits d'autres artisans et producteurs sur ces salons, le tout associé à leurs noix caramélisées.

Forts de ces expériences sur les différents salons, la création d'un salon du goût sur Martel  leur a paru incontournable afin de mettre en valeur ce patrimoine.

La volonté est que son rayonnement est un impact sur les départements limitrophes : Corrèze et Dordogne.

Ce salon est construit avec la participation de la Commune mais également de la Communauté de Commune « CAUVALDOR », en particulier avec l’Agence Economique et Touristique de Cauvaldor Expansion et fera partie intégrante du Projet Alimentaire du Territoire.

La volonté est de fédérer un nouveau dynamisme auprès des acteurs économiques de Martel mais aussi un partenariat associatif et institutionnel actif avec pour objectif principal de mettre en valeur le patrimoine culinaire, culturel et architectural de Martel.

Ce salon a pour vocation de se reproduire annuellement.

La première édition aura lieu les 15, 16 et 17 avril 2022.

       Renseignement : Anaïs Prulière  @ : [srg.martel46@gmail.com](mailto:srg.martel46@gmail.com) Tél : 06/85/12/86/71

Tout le monde passe à table !

Gourmets, gourmands ou gastronomes, ceci est pour vous : le premier salon des Sites Remarquables du Goût de Martel voit le jour, soyez-en !

La fine fleur de la gastronomie vous attend :

Des producteurs passionnés vont venir de toute la France vous présenter leurs produits d’exception : huitre de Cancale, fromage de Comté, vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, pruneauxd’Agen, Saint Nectaire, truffes de Labenque, safran de Cajarc et bien sûr……la noix de Martel)

Attendez- vous à un délicieux évènement.

Des chefs étoilés des bonnes tables du Lot concocteront des démonstrations culinaires, vous vous délecterez d’expositions, de conférences, de visites, de contes, et autres animations ludiques et gastronomiques pour petits et grands à travers les rues de Martel. Thierry Marx vous connaissez ?

Il sera de la recette !

**La Fédération des SRG** :

La fédération est la structure fondatrice et animatrice du réseau des sites locaux. Aujourd’hui 71 sites sont référencés, 10 sont en cours d’agrément pour un total de 5000 adhérents sur les territoires.  Elle est organisée autour d’un conseil d’administration de 12 membres des SRG avec un président élu. Elle dispose aussi pour animer le réseau d’un animateur et d‘une secrétaire à temps partiel. Un budget annuel composé en majorité par les cotisations des SRG locaux et d’une subvention du ministère de la culture.  Ses missions sont : 1. Fédérer et dynamiser les sites locaux sur leurs territoires. 2. Développer l’adhésion de nouveaux sites. 3. Développer les outils de communication en dehors des territoires. 4. Développer la communication du réseau et créer une communauté. 5. Développer de nouveaux modèles économiques aux acteurs des territoires. 6. Développer des partenariats

« Pour être classé Site Remarquable du Goût, il faut avoir un produit emblématique, appellation d’origine protégé ou pas , dans un territoire d’exception et des hommes qui le font vivre » résume Jean Jallat, président de la Fédération.

Des produits reconnus qui participent à la renommée du Lot seront également présents avec les labels lotois :

AOC (Appellation d’origine contrôlée), AOP (Appellation d’origine protégée), IGP (Indications géographiques protégées) ou Label Rouge : les signes de qualité sont nombreux pour les productions lotoises. **Deux exploitations sur trois sont d’ailleurs inscrites sous un signe officiel de qualité**. L'agriculture biologique représente 4,5 % des exploitations.

Rocamadour, Noix du Périgord, Fraises du Périgord, Melons du Quercy, Agneau fermier du Quercy, Vin de Cahors, Coteaux du Quercy, Coteaux de Glanes, Vin du Lot, Safran du Quercy, Canard à foie gras du Sud-Ouest, Boeuf Limousin sont sans doute les productions de qualité les plus connues et reconnues.

Mais bien d’autres concernent aussi l’agriculture lotoise : Chasselas de Moissac, Pruneau d’Agen, Agneau fermier des Pays d'Oc, Jambon de Bayonne (production), Porc au grain du Sud-Ouest, Veau de l’Aveyron et du Ségala, Volailles de Gascogne, Prune Reine Claude... Sans oublier la Truffe noire du Quercy qui fait aussi la renommée du département.

Tout au long du weekend des démonstrations culinaires grâce à la participation de quatre grands chefs lotois sous le parrainage et la participation exceptionnelle de **THYERRY MARX :**

**Stéphane Andrieux : Château de la treyne à Lacave**

Depuis 1998 que Stéphane Andrieux a dévolu son savoir-faire culinaire au seul profit du château de La Treyne. Ce Périgourdin, originaire de Nontron, a usé ses premiers fonds de casserole à l’Ecole hôtelière d’Angoulême avant de se frotter aux brigades des grands chefs de la cuisine française.  
Marc Meneau en Bourgogne, Pic à Valence, mais c’est au Lion d’Or, à Romorantin, auprès de Didier Clément, qu’il trouve son véritable maître.  
Puis l’élève devient disciple au point de s’affranchir quelques années plus tard. Quand, en 1998, l’offre lui est faite d’investir les cuisines de La Treyne, l’appel des saveurs du pays se fait impérieux. Sa cuisine, qui intègre les fondamentaux hérités du Périgord et du Quercy gourmands, n’en est pas moins inventive et terriblement alléchante. « J’affectionne revisiter la cuisine de terroir en travaillant le foie gras, l’agneau du Quercy comme le pot au feu. J’aime les plats qui titillent les papilles et qui se jouent de l’acidité et de l’amertume », confesse le chef lotois.  
Très vite, la reconnaissance gastronomique est au rendez-vous. En 2001, Stéphane Andrieux décroche sa première étoile au Michelin..  
  
**Stéphane Cambon : le Pont de l’Ouysse à Lacave**

Représentant la cinquième génération, Stéphane Chambon, est à la barre et aux fourneaux. Pour lui, la cuisine s’est imposée comme une évidence à la fin de l’adolescence Avant de reprendre les rênes du restaurant familial , il s’en va parcourir le monde, loin de son Quercy natal, s’initier à la cuisine exotique.

Il débute à l’Intercontinental de Londres, puis exerce à Manille, Bangkock,Amman et Dubaï.

Sa cuisine reflète ces influences et s’affranchit des cultures traditionnelles.

**Pascal Bardet** : **Le Gindreau à Saint Médard**

Natif du Lot, Pascal Bardet a fréquenté très jeune les cuisines d'Alain Ducasse.  
La première fois, c'était en 1994. Il y est resté dix-huit ans. Avec, en point d'orgue, de 2007 à 2011, le poste envié de chef du Louis XV à Monaco (3 étoiles Michelin). Ce fut l'école de la rigueur, de l'exigence.  
La quarantaine venue, Pascal Bardet fait partie des rares chefs confirmés qui ont le sens du produit, des cuissons et une large ouverture d'esprit. "En cuisine, rien n'est figé. La technique et l'expérience, il faut s'en servir pour faire ce que l'on aime", assure-t-il.

**Claude Emmanuel Robin : l’Allée des vignes à Cajarc :**

Claude-Emmanuel est né à Nice, de mère mexicaine et de père français. Dès son plus jeune âge, de longs séjours à l'étranger ont développé chez lui une certaine aptitude à "ressentir" des cultures variées. Après un BTS des métiers d'Art de la Table à Chamalières, suivi d'une Maîtrise de Management Hôtelier à l'Ecole de Savignac en Dordogne, il accepte en 2005 la responsabilité du département restauration d'un hôtel 4\* en Angleterre où il rencontre sa compagne Evgenia, d'origine russe. 2011 sera l'année du retour en cuisine avec la création de L'Allée des Vignes et une signature culinaire qui s'est construite depuis l'ouverture du restaurant.

**Alexis Rageot : Saveurs des Halles à Martel**

Formé à la Toque Blanche à Pujols et ayant fait ses classes chez Guérard au château Eugénie et Couillon à Noirmoutier, Alexis, a acquis une solide formation qui vous fera découvrir une **cuisine** créative et originale.

**La présence de l’école Thierry Marx Collège** :

Premier campus ouvert lors de son inauguration, **l’école Thierry Marx à Souillac** est la première à proposer un bachelor français dans le monde rural. Elle s’est installée au cœur du département du Lot, terroir auquel est très attaché le chef Thierry Marx. Le campus de Souillac participe à cette volonté de dynamiser le territoire dans lequel il s’inscrit en associant les apprentis aux agriculteurs et producteurs locaux.

À travers leur cursus, les élèves pourront aussi bénéficier à Souillac du savoir-faire de différents partenaires locaux. L’enseignement s’appuie sur les apports du lycée hôtelier et d’entrepreneurs locaux des secteurs de la restauration, du tourisme et des métiers de bouche, notamment producteurs et agriculteurs, nombreux dans cette région.

LA FORMATION THIERRY MARX À SOUILLAC

Ainsi **les formations Thierry Marx à Souillac** sont dispensées au lycée des métiers hôteliers Quercy Périgord. Ce lycée professionnel particulièrement actif dans la création de parcours d’excellence, offrira aux élèves du Thierry Marx Collège la capacité d’ancrer leur enseignement au sein d’un terroir local. Riche de partenariats avec la région Occitanie et les acteurs majeurs des territoires locaux, le campus de Souillac au sein du lycée de Quercy Périgord est le pionnier de la démarche pédagogique portée par le Thierry Marx Collège.

**De nombreuses animations familiales seront présentes tout le weekend :**

**Visite de la station expérimentale de la noix :**

**« L’IRFEL( Innovation et Recherche en Fruits et Légumes) : est un réseau dynamique au service des producteurs de fruits et légumes. Le cœur de métier est l’expérimentation et l’innovation. Elle répond aux besoins des stations d’expérimentation.**

Les stations régionales d’expérimentation couvrent la totalité du territoire français et travaillent sur presque toutes les espèces.

Elles sont en contact direct avec les producteurs car elles sont implantées au cœur des différents terroirs et mènent leurs essais sur les exploitations des agriculteurs qui souhaitent voir leur métier évoluer.

**Visite du moulin à l’huile de noix :**

Le Moulin à huile Castagné est situé au coeur de la noyeraie familiale et proche de Martel, village médiéval du XIe siècle. Depuis 6 générations nous produisons des noix et depuis 3 générations nous avons remis en fonction notre moulin à huile de 1870.

**Présence d’INTERFEL** :

Créée en 1976, Interfel rassemble l’ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais**.** Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d’initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l’Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l’OCM (Organisation commune de marché) unique.

**Jeu de piste et exposition proposés par le Pays d’Art et d’Histoire :**

Créé en 1985, le **label "Ville et Pays d'art et d'histoire"** est attribué par le Ministère de la Culture. Il qualifie des territoires qui, conscients des enjeux que représente l'appropriation de leur architecture et de leur patrimoine par les habitants, s'engagent dans une démarche active de connaissance, de conservation, de médiation et de soutien à la qualité architecturale et du cadre de vie.

**Exposition Tourins et Toupines :**

Cette exposition du Pays d’art et d’histoire invite à partager les repas préparés dans le « Cantou ». Vous découvrirez le savoir-faire de la cuisine lotoise de l'entre-deux guerres.

**Jeu de piste «  les brigands dans la ville**: drôle de visite de Martel.

**Conférence de Claudine Boyer Ethnobotaniste :** le noyer dans tous ses états :

Je me qualifie de paysanne-ethnobotaniste entre culture et cueillette comme un lien à travers le vivant…

Paysanne, je le suis depuis une trentaine d’années ; c’est mon attachement à cette terre des Landes, où abondent souvenirs et rêveries, moments de bonheur et de liberté avec mes grands-parents, qui m’a amenée à prendre cette voie. J’ai laissé derrière moi les bancs de la Fac de Lettres afin de suivre une formation agricole, obligatoire, pour obtenir le statut d’agricultrice. C’est là que j’ai découvert l’élevage industriel et la culture intensive, l’utilisation de produits sanitaires avec des têtes de mort bien en vue sur les bidons. J’y ai appris, en un an, tout ce que je ne ferai jamais… Ma vision de la culture et donc de l’agriculture, je la tenais pour une part et la tiens toujours, d’une rencontre, à l’âge de 11ans, avec le roman de Jean Giono « Que ma joie demeure »… La Poésie n’est jamais loin dans mes choix de vie…

L’autre part venait de mon entourage direct : transmission orale par les « mémés » qui gravitaient autour de mes grands-parents… Plantes sauvages pour la salade, pour les lapins, pour se soigner etc… C’était un trésor de connaissances…

Et puis vint, comme un clin d’œil à l’enfance, un autre livre, celui de l’ethnologue François Couplan, qui m’a bouleversé et amené à regarder ma vie de paysanne sous un autre angle… J’y ai découvert que je n’étais pas étrange et surtout que je n’étais pas la seule à ne pas aimer arracher les « mauvaises herbes » de mes cultures ! Ça, c’était une vraie bombe dans ma vie … Je suis donc partie durant trois ans, à côté de Lyon, me former au « Collège Pratique d’Ethnobotanique » de François Couplan à l’utilisation et à la reconnaissance des plantes sauvages comestibles qui sont nos anciens légumes « d’avant hier » et nos mauvaises herbes d’aujourd’hui !.. Hé oui…

Depuis, je consacre mon temps à mêler et à harmoniser mes trois enseignements (que je pourrais qualifier de Muses): Poésie, cueillette et culture… en créant et en misant sur de nouvelles alliances avec les Plantes ! Et c’est pourquoi, j’en appelle à la capacité d’émerveillement pour tout ce qui nous entoure… de là, viendra le besoin de connaissance qui amène au savoir et par conséquent au respect… le respect du vivant nous amenant à une perpétuelle et bienveillante curiosité envers ce qui nous entoure ce qui par l’intermédiaire de tous nos sens, nous ramènera à l’émerveillement ! … La boucle est bouclée : Bienvenue dans mon Monde

**Contes avec Clément Bouscarel, conteur engagé dans le cloître des Mirepoises:**

Le couvent des Mirepoises de Martel a conservé des vestiges médiévaux dans le logis attenant à la cour dont on peut voir des traces côté rue, une cour de style Renaissance, datant de la fin du XVIe ou début du XVIIe siècle dont il ne subsiste que les côtés nord et ouest. Cette cour a été remaniée et complétée au XVIIe siècle sur son côté sud par une galerie composée de grandes arcades en rez-de-chaussée avec un grand escalier à volées droites desservant les étages qui a été réaménagé par les Sœurs Mirepoises au XVIIIe en même temps que tout le corps de logis sud dont la façade sur le par est coiffée d'un important fronton triangulaire.

Le conteur :

« J’ai l’immense chance d’être né dans une famille où la parole prend encore beaucoup de place. On écoute l’ancien raconter et dire. Parler de nos racines, de notre terre, des valeurs et du bon sens paysan. Il est primordial de savoir d’où l’on vient pour savoir où l’on va…

J’ai baigné dans un monde peuplé de personnages fabuleux tel le *drac*, les *fatsilhèras*, les géants et autres *rapatous* ; un monde où les oiseaux parlent aux humains, où les arbres s’entraident, où le vent rend service aux paysans, où des petits berger croisent le chemin du bon Dieu, où le merveilleux côtoie la réalité.

Les contes, les légendes, les proverbes nous servent de repères. Ces histoires sont les clefs pour ouvrir des portes secrètes de mon pays.

Le conte est universel et intemporel, pas de frontière et pas d’époque. Que des bouches et des oreilles pour le voyage. »

**Inauguration du salon le samedi 16 Avril à midi en présence des partenaires institutionnels et de Thierry Marx qui dédicacera l’annuaire es producteurs en cette occasion**