



Qu'est ce qu'un Site Remarquable du Goût ?

C'est une association immédiate entre un territoire et un produit:

Villefranche du Périgord : la châtaigne, Beaufort : le fromage, Guérande : le sel, Châteauneuf du pape : le vin, Les Riceys : le champagne, Cancale : Les huîtres, Saint Gilles Croix de vie : Les sardines, etc.

Cette association spontanée nous suggère le caractère indissociable d'un paysage qui s'est dessiné au fil des ans et d'une production ou alimentaire choisie par une communauté paysanne qui a modelé pour ce faire son territoire et son environnement.

Les héritiers de ces richesses patrimoniales y sont généralement attachés et ont à cœur de les faire apprécier tout en veillant à leur préservation.

Un Site Remarquable du Goût permet donc d'identifier cet accord exceptionnel entre le savoir faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer et de tisser le lien entre savoir-faire et faire savoir.

Le Concept fut créé en 1994 par 4 ministères (Culture, Agriculture, Tourisme et Environnement) qui représente autant de facettes de ce qu'est un **Site Remarquable du Goût**.

A ce jour, il existe 57 sites remarquables du goût en France.

Découvrir un Site Remarquable du Goût... Un voyage culinaire à travers la [France](#) !

Avez-vous envie de vous immerger dans l'univers gourmand de la France ? De savourer des produits authentiques et de terroir ? Alors, partez à la découverte des **Sites Remarquables du Goût** !

Ce label unique met en lumière des lieux d'exception où le savoir-faire traditionnel se conjugue à des produits d'une qualité incomparable.

A Villefranche du Périgord, l'association locale « Site Remarquable du Goût la châtaigne du pays de Villefranche du Périgord » présidée par Martine Amiguet et Tanguy de Rosanbo, tous deux producteurs-transformateurs de châtaignes, a repris l'organisation de la traditionnelle « **Fête de la Châtaigne** », rebaptisée « Rencontre de la Châtaigne et des Saveurs », qui a lieu le 3^e week-end d'octobre.

Lors de cette manifestation, vous pourrez retrouver les traditionnels marrons grillés sur place, mais aussi du jus de pomme frais pressé sur place aussi, du « bourru », des artisans locaux, des animations sur le bois, une animation musicale par une banda et un groupe folklorique, un repas « omelette aux cèpes », et d'autres saveurs de sites remarquables du goût, comme le pruneau de St Aubin, les sardines de St Gilles Croix de Vie, le fromage de Salers, etc....

En 2025, elle aura lieu les 18 et 19 octobre.

Contact :

Martine Amiguet 06 07 70 97 21

(Présidente de l'association SRG la châtaigne du pays de Villefranche du Périgord)

