



ILE SAINT-HONORAT © JÉRÔME KELAGOPIAN



© LE CASSISSIUM



© PALAIS BÉNÉDICTINE



DISTILLERIE COMBIER © XAVIER BENONY

Paris, le 15 septembre 2014

## Les spiritueux fêtent le patrimoine et la gastronomie !

A l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine (les 20 et 21 septembre) et de la Fête de la Gastronomie (les 26, 27 et 28 septembre), la France met à l'honneur ses terroirs et ses savoir-faire.

Reflets de l'art du partage et de l'art de vivre à la française, les spiritueux ont été **reconnus par l'UNESCO** à leur place dans le repas gastronomique des Français. Et depuis le 18 juillet dernier, les boissons spiritueuses issues des traditions locales sont **inscrites au patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France**. La filière des spiritueux se réjouit de cette reconnaissance. Les spiritueux ont toute leur place dans les fêtes nationales qui mettent en valeur patrimoine et gastronomie.

**Les journées du Patrimoine et la Fête de la Gastronomie sont des opportunités pour aller à la rencontre de ces producteurs (au programme : visites guidées, initiation à l'élaboration des spiritueux, dégustations, musées thématiques...).**

- **Les spiritueux aux Journées Européennes du Patrimoine** : Musée Héritier Guyot à Dijon, Abbaye de Lérins sur l'île Saint-Honorat, Cassissium à Nuits-Saint-Georges, Palais Benedictine à Fécamp, etc...
- **Les spiritueux à la Fête de la Gastronomie** : dégustations au Cassissium de Nuits-Saint-Georges, démonstrations culinaires à la Distillerie de Poissy, visite des salons et fantastique picnic dans les jardins Ricard à Dijon, visites et dégustations à la distillerie Combier à Saumur, atelier cocktail au Palais Benedictine à Fécamp, atelier de crêpes flambées à Paris, etc...

**Cette année, la Fédération Française des Spiritueux et ses adhérents font découvrir au grand public les métiers d'excellence de l'univers des spiritueux\*, la richesse et la diversité des produits grâce à des portraits, des témoignages et des rencontres.** Responsables de verger, maîtres herboristes, distillateurs, maîtres de chai, ... autant de professionnels qui ont à cœur de partager l'amour de leur métier, de transmettre leurs gestes et leurs savoir-faire, entre tradition et innovation.

Pour retrouver la liste des sites ouvrant leurs portes au public, rendez-vous sur les sites

- <http://www.spiritourisme.com/>
- <http://www.journeesdupatrimoine.culture.fr/>
- <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>

*\* Les spiritueux comptent 46 catégories issues majoritairement de productions agricoles et végétales locales : absinthe, anisés, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruits, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruits, rhum, vodka, whisky... obtenues par distillation, macération ou infusion de matières premières nobles. Parfois vieillies en fût, leur teneur en alcool est de 15 degrés minimum.*



26 27 28 septembre 2014

Visuels, interviews et organisation de reportages sur demande  
auprès du service de presse : VFC Relations Publics  
Valérie Langlois - Élodie Lambert - Carole Prisset  
vlanglois@vfc.fr - elambert@vfc.fr - cprisset@vfc.fr - T : 01 47 57 67 77

