



Les voyages sont des expériences qui impliquent tous les sens.

Nous nous souvenons mieux de ceux au cours desquels nous avons bien mangé...

Goûter les plats typiques d'un pays nous aide à mieux en comprendre l'histoire car nous entrons dans ses traditions, nous l'explorons, nous nous faisons une idée de son évolution culinaire et sociale.

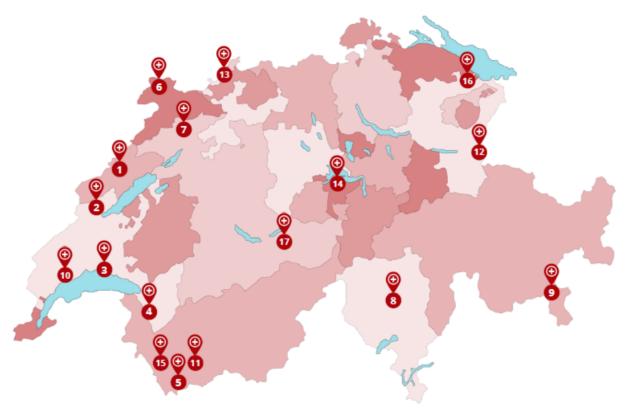
Face aux excès du surtourisme, le tourisme du futur devra prendre en compte les populations qui ne voyagent pas, les défis climatiques et la capacité de charges des sites qui veulent pouvoir vivre et travailler dans leur pays.



Le patrimoine alimentaire alpin Bientôt à l'UNESCO...



LES 17 GRANDS SITES DU GOÛT





- 1. Le Val-de-Travers & son Absinthe
- 2. Bonvillars & ses Truffes
- 3. Lavaux & son Chasselas
- 4. Les Alpes Vaudoises & leur Sel des Alpes
- 5. Le Grand Entremont & sa Raclette AOP
- 6. L'Ajoie & sa Damassine AOP

- 7. Bellelay, les Franches-Montagnes & leur Tête de Moine AOP
- 8. Le Tessin & son Merlot
- 9. Val Poschiavo & son agriculture 100% nature
- 10. Morges & sa Noix
- 11. Le Val d'Hérens & sa Race d'Hérens
- 12. Liechtenstein, Werdenberg & son Ribelmais AOP

- 13. Bâle & ses Läckerli
- 14. La Suisse centrale & son Alpsbrinz AOP
- 15. Fully & sa Petite Arvine
- 16. Saint-Gall & sa culture de la saucisse grillée et de la bière
- 17. Grindelwald & son concept "Eigerness"



Les Villages Alpins du Goût









Les projets de la Fondation pour le Goût







