



Qui sommes-nous ?

• L'idée est née...d'une simple constatation faite lors d'une recherche "gourmande" sur le Web : Comment faire pour s'informer sur l'alimentation bio, mieux comprendre les enjeux liés aux OGM, trouver une recette minceur originale, dénicher d'authentiques produits des terroirs ou réserver une bonne table dans un restaurant sans avoir fait auparavant le tour de plusieurs sites Internet ? Avec le Guide du gourmet, on peut faire son marché de produits, de services, de conseils et d'informations sur tous ces sujets en 3 clics seulement et même moins puisque que le portail vient de se doter d'un moteur de recherche interne permettant une recherche par mot-clé et restituant les résultats des requêtes par univers. A une époque où le stress, les incertitudes, les angoisses sont omniprésentes, nous ne savons plus comment vivre heureux, en harmonie avec nous-même et notre environnement. Ce site, comme son nom l'indique, "guide" tous les gourmets du monde à faire les bons choix alimentaires, au bon endroit, au bon moment, avec le bon vendeur...

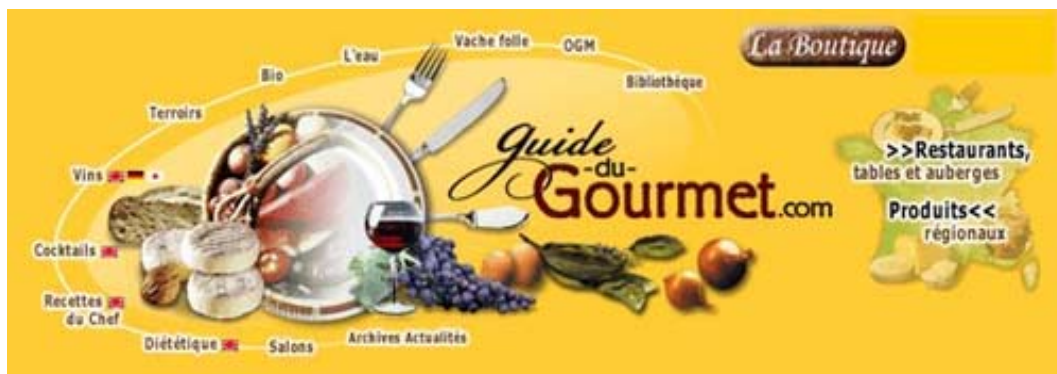
• **Guide-du-Gourmet.com a été lancé sur le Web en octobre 2001.** Il est devenu en deux ans le site référence de la gastronomie française et des terroirs sur Internet. Ce "Portail" diffuse de l'Information sélectionnée à haute valeur ajoutée et s'adresse à la fois aux professionnels des filières agro-alimentaires (éleveurs, producteurs, artisans, commençants), restauration et distribution ainsi qu'au grand public de plus en plus demandeur de « réassurance » et de repères alimentaires fiables et de qualité. La priorité du Guide du Gourmet est d'apporter à son large public du contenu éditorial et informationnel de valeur, de nombreux services interactifs ainsi que des contacts commerciaux qualifiés et des contacts d'affaires utiles.

• Guide-du-Gourmet.com fédère dans un même espace les principaux thèmes liant l'alimentation et la santé humaine et animale. C'est le seul Portail « transversal » alimentaire répondant aux attentes et besoins de chacun d'entre nous, professionnel ou particulier, à la fois en matière d'Alimentation-Santé, de diététique, de gastronomie, de cuisine de la forme, de vins, de produits des terroirs, de produits biologiques, d'hygiène et de sécurité des aliments.

• Ce site a été créé conçu et réalisé par une équipe d'experts de l'Alimentation avec l'appui de consultants techniques et scientifiques dont vous pourrez découvrir l'identité à la page suivante de ce dossier.

• Guide-du-gourmet.com une marque déposée et est la propriété de la société ABYLA située à CRAN GEVRIER (ANNECY) 6, allée des Cyclades – 74960 Cran Gevrier – FRANCE Tel. + 33 (0)4 50 57 39 60 - Fax. + 33 (0)4 50 57 87 67 - Directeur : Jean-Pascal TROLY

• Le site fait l'objet d'une déclaration à la CNIL sous le n° 763998.



Comment s'organise le Guide du Gourmet ? ...12 univers « Alimentation, Plaisir & Santé » !

- **L'univers de la Cuisine** avec un Chef de Cuisine, Philippe GIRARD, spécialiste de la cuisine de la forme. Cet espace propose de nombreuses recettes ainsi qu'un atelier de la cuisine où, le grand public et les professionnels de la filière hôtellerie – restauration peuvent participer à des séminaires spécialisés. Une sélection de bons restaurants parisiens et de Provinciaux y est aussi présentée. Anglais
- **L'univers de la Diététique** en partenariat avec Paule NEYRAT, diététicienne et spécialiste de cuisine gastronomique. Directrice des stages ESCOFFIER, stages de perfectionnement à la cuisine gastronomique. Autre langue : Anglais
- **L'univers des Vins** qui propose, outre des cours d'initiation et de perfectionnement à la dégustation, une sélection nationale de viticulteurs et de vignerons travaillant en mode traditionnel bien sûr mais aussi en mode biologique avec des vins issus de raisins de l'agriculture biologique. Annie CROUZET, Maître Sommelier collabore régulièrement avec le Guide. Autres langues : Anglais, Allemand
- **L'univers des Cocktails** avec Nathalie MARTIN, championne Internationale de cocktails et lauréate de nombreux concours. Cet espace propose des recettes exclusives ainsi qu'un atelier des cocktails où, le grand public et les professionnels peuvent participer à des séminaires spécialisés délivrés par Nathalie. Autre langue : Anglais
- **L'univers dédié aux Produits Biologiques** qui permet de mieux comprendre les enjeux de l'agriculture biologique à travers de l'information utile sur l'AB et des interviews d'experts. Le public peut y découvrir une sélection de producteurs et d'artisans travaillant en mode biologique.
- **L'univers dédié aux Terroirs** avec une sélection de fermiers, producteurs, artisans et commerçants de nos régions qui présentent leurs savoir-faire ainsi que leurs produits pour la plus grande satisfaction d'un public exigeant recherchant du plaisir et de la « sécurité » gourmande !
- **La Boutique du Guide**, où le public peut découvrir et apprécier une sélection de professionnels travaillant en mode traditionnel ou biologique. Plus d'une centaine d'éleveurs, de producteurs, d'artisans et de commerçants sont ainsi sélectionnés deux fois par an (janvier et juin) par un comité de dégustation selon d'une part, des critères organoleptiques stricts (aspect, odeur, texture, goût) selon d'autre part, des critères tels que la naturalité, l'authenticité, l'originalité et la praticité des produits.
- **L'univers dédié à l'Eau** et à ses enjeux en France et dans le Monde. Cet univers comprend de nombreuses informations scientifiques et techniques réservées aux spécialistes du secteur avec notamment, un espace réservé au thème de la pollution des eaux accessible sur abonnement.
- **L'univers consacré à la " Vache folle "** et aux encéphalopathies spongiformes animales, qui propose notamment un historique des événements établi depuis le 18^{ème} siècle ainsi qu'une synthèse résumant les principales interrogations sur cette maladie transmissible à l'homme. On y trouve une base de connaissances « expert » accessible sur abonnement.
- **L'univers consacré aux Organismes Génétiquement Modifiés** invite l'internaute à mieux comprendre les causes et les incidences des OGM sur l'environnement et sur l'homme. On trouvera une chronologie précise et détaillée des événements remontant à...1865 ! On y trouve une base de connaissances « expert » accessible sur abonnement.
- **L'univers " Restaurants, Tables et Auberges "**. Plus de 6000 restaurants sélectionnés sont recensés dans cet univers ouvert gratuitement au public du Guide du Gourmet.
- **L'univers « Produits Régionaux »**. Plus de 6000 producteurs fermiers, artisans, producteurs, vignerons, commerçants, etc. sont recensés dans cet univers ouvert gratuitement au public du Guide du Gourmet.

Les amateurs de livres culinaires se délecteront de la **Grande Bibliothèque gourmande** du Guide du Gourmet où près 800 ouvrages sur la gastronomie, les recettes, la santé, le bio, les vins...sont référencés et peuvent être commandés directement à partir du site. On trouvera aussi l'annuaire des **meilleurs liens du Web** comprenant plus de mille sites sélectionnés et classés par rubriques.

Qui est concerné pour devenir « Expositant » sur le Guide du Gourmet ?

• Tous les opérateurs des filières agricoles et agro-alimentaires qui épousent les valeurs et les convictions du Guide du Gourmet axées sur le goût, l'authenticité et à la santé à travers l'alimentation. Les univers du Vin, des Terroirs, du Bio et la Boutique du Guide leurs sont ouverts. Notre équipe commerciale propose à ces professionnels, souvent des très petites entreprises, des produits et des services sur mesure qui correspondent à leurs besoins et attentes en matière de communication et de développement commercial : ateliers de perfectionnement, plaquettes, rédactionnels d'argumentaires, sites interactifs, sites vitrines hébergés sur le Guide, prospection commerciale, études concurrentielles, etc.

“A quoi ça sert” d’être « Expositant » dans la Boutique du Guide du Gourmet ?

• Etre Expositant dans la Boutique du Guide du Gourmet permet aux professionnels concernés de bénéficier du trafic visiteurs du Guide du Gourmet. Ainsi, après deux années de présence sur le Net, le Portail fédère un large public en quête de bons produits, d'équilibre alimentaire et d'alimentation santé, de bonne cuisine (qu'elle soit gastronomique ou populaire) et de bon produits régionaux biologiques ou non.

Comment s'effectue la sélection pour devenir « Expositant » dans la Boutique ?

• A l'instar des meilleurs guides édités sur papier, le comité de sélection fonde ses valeurs sur un code déontologie axé sur l'indépendance, l'objectivité et la rigueur. Ce comité, composé d'un collège de fins gourmets travaillant exclusivement pour le Guide, se réunit plusieurs fois par an.

Est-ce que le référencement dans la Boutique du Guide est gratuit ?

• Oui. Une simple mention dans l'espace "terroirs" et dans la Boutique du Guide est GRATUITE. Ainsi, en cliquant sur la raison sociale de l'entreprise, les lecteurs sont dirigés vers la grande base du Guide du Gourmet "Produits Régionaux". S'ils souhaitent prendre contact avec l'entreprise, ils peuvent, à partir de la carte régionale, effectuer une recherche par département, par ville, par famille de produits ou par mots-clés. Une fiche signalétique leur indique alors les coordonnées de l'entreprise.

Pourquoi proposer un site de présentation ?

• Au delà du référencement gratuit, posséder un site de présentation activités/produits hébergé directement dans la Boutique du Guide du Gourmet **ET** dans l'espace le plus approprié pour l'expositant (**Terroirs, Biologique, Vins, Restauration ou Diététique**) constitue un réel avantage concurrentiel et une excellente opportunité d'utiliser Internet comme un outil proactif. Créé par l'équipe du Guide du Gourmet, cet espace personnalisé est entièrement dédié à l'expositant qui peut y présenter ses valeurs, ses savoir-faire, ses produits, etc. Ce site, composé généralement de 3 pages (présentation – produits – contact) et dont le budget est spécialement étudié pour être accessible à tous, représente une solution alternative idéale, simple à mettre en oeuvre, qualitative et pragmatique pour s'assurer un excellent positionnement sur Internet, valoriser ses produits auprès du grand public et collecter de nouveaux contacts commerciaux.

Quelques exemples de sites « exposants » ?

De plus en plus d'acteurs des terroirs, des vins ou du bio nous font confiance.

- Les cailles de la Bichenière (éleveur de cailles),
- L'autruche de Bretagne (éleveur d'autruches),
- Kerbriant (conserverie artisanale de produits de la mer),
- Ecrevisses Univeragro (préparations à base d'écrevisses),
- Algue Service (artisan spécialiste de préparations à base d'algues),
- Alban Laban (éleveur/conserveur de produits à base de canard),
- famille Mary (miels), Château la Roncheraie, Domaine des Béates (vins), etc.

