

lescatégories



animation

- 1 **Bouger - manger:** une catégorie qui vise à promouvoir une alimentation équilibrée en lien avec une activité physique, par exemple une balade pour arriver jusque chez vous.
- 2 **Cinéma / Conférence / Exposition:** présentation de thèmes, d'objets, ou de films en rapport avec le goût, les produits, les modes de production.
- 3 **Dégustation, visite:** découverte de votre lieu de production et/ou dégustation de vos produits. Agrémenter la dégustation d'une visite donne du relief, permet de replacer le produit dans son contexte.
- 4 **École:** événements destinés aux écoliers organisés soit par les écoles elles-mêmes, soit par des producteurs ou des artisans. Ces événements ne sont en principe pas ouverts au public.
- 5 **Leçon de Goût:** Le but de la leçon de goût est de faire découvrir ou redécouvrir de manière interactive et conviviale un produit, un mode de production, une recette. La leçon peut aussi porter sur une comparaison entre des produits d'origine industrielle et artisanale.
- 6 **Ligne du Goût:** catégorie destinée aux entreprises de transport. Découvrir en ville, à la campagne ou sur le lac un circuit et ses étapes goûteuses.
- 7 **Produit en fête:** mobilisation d'une région, d'une ville, d'un village, d'une zone de production ou d'une corporation d'artisans pour faire découvrir un ou plusieurs produits au public dans une ambiance festive.
- 8 **Repas entre voisins:** profiter de la Semaine du Goût pour rencontrer ses voisins, se retrouver autour d'une table et découvrir les spécialités de leur pays d'origine.



à table

- 9 **Menu:** il met en valeur des produits particuliers ou une façon originale de les préparer, il est composé au minimum d'une entrée et d'un plat principal.
- 10 **Menu enfant:** un menu élaboré spécialement pour les plus jeunes. La volonté de leur faire découvrir de manière ludique d'autres goûts, d'autres odeurs, d'autres couleurs (prix suggéré CHF 10.-).
- 11 **Plat du Goût:** Un plat unique, mettant en valeur des produits particuliers ou une façon originale de les préparer, à un prix sympathique (prix suggéré CHF 17.-).
- 12 **Soirée à thème:** Soirée autour d'un produit ou d'un mariage de produits. Le cuisinier et le vigneron ou le fromager et le boucher préparent ensemble le menu. Faire découvrir des accords insolites, un cadre particulier.
- 13 **Soupes:** Les soupes sont la base de la nourriture de toutes les civilisations. Bonnes et nourrissantes, elles sont un excellent alibi pour laisser libre cours à la créativité de chacun. A vous de jouer dans cette nouvelle catégorie.
- 14 **- 25% pour les moins de 25 ans:** Un rabais destiné aux jeunes et aux familles pour leur permettre de découvrir une cuisine à laquelle ils ne pourraient pas accéder ensemble en temps normal.
- 15 **Bio:** case à cocher si vous n'utilisez que des produits issus de l'agriculture biologique.