



**DOSSIER DE PRESSE**

# LA SEMAINE DU GOÛT®

Conférence de presse du lundi 28 août 2017  
à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

17<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût  
5<sup>ème</sup> Semaine du vin suisse



# LA SEMAINE DU GOÛT® 2017 EN PARTENARIAT AVEC

## Partenaires Or



## Partenaires Argent



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## INDEX

- 17<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût du 14-24 septembre 2017 : le plus grand événement gourmand de Suisse
- Claude Froté, cuisinier-chef, Parrain de la Semaine du Goût 2017
- Neuchâtel, la Ville suisse du Goût 2017
- Swiss Wine Week
- Le communiqué de notre partenaire
  - Fourchette Verte

## CONTACTS

- Josef Zisyadis  
Directeur de la Semaine suisse du Goût / 079 355 21 41 / [presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)
- Sonja Lauener  
Swiss Wine Promotion / 031 398 52 21 / [sonja.lauener@swisswine.ch](mailto:sonja.lauener@swisswine.ch)



## **La nourriture pas chère nous coûte très cher !**

Vous trouvez logique que, pour des questions de budget, on ingurgite des aliments nocifs, insipides et sans goût, au détriment de sa santé ?

Vous trouvez normal que 2 millions de tonnes de notre nourriture parte en Suisse à la poubelle, soit un repas par jour et par personne ? Nous avons fait de notre frigo, une succursale de l'industrie agro-alimentaire par facilité, par défaitisme. Et hop, 40% de cette nourriture finit dans le gaspillage !

La solitude alimentaire est devenu un poison social, qui est en train de détruire, et les producteurs de la communauté nourricière et les mangeurs que nous sommes.

Mais les solutions existent et pour l'essentiel, elles reposent sur notre choix individuel: voulons-nous oui ou non consacrer du temps pour nous nourrir ou passer chaque jour 2 ou 3 heures devant son portable ou sa télévision ?

A la Semaine du Goût, nous avons choisi de sortir des circuits mornes de l'industrie agro-alimentaire. Nous avons choisi de garder le contact personnel avec les paysans, les éleveurs, les artisans. Nous avons décidé de remettre au centre de notre vie la convivialité autour de la table. Nous voulons que nos enfants aient droit à une éducation au goût à l'école dès le plus jeune âge et avec des jardins potagers bio ! Nous voulons des cuisiniers, gardiens de la mémoire culinaire, qui cuisinent vraiment et non des chauffeurs de barquettes.

Nous avons concoctés une Semaine suisse du Goût, faite d'amour pour le bien manger et pour le droit au plaisir !

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

### **Claude Froté, Parrain du Goût 2017**

L'Ambassadeur de cette année est un cuisinier-chef, qui défend une cuisine inventive, originale et sincère : « Le goût, c'est comme le péché : quand on a mis le pied dedans, il est difficile d'en sortir. » !

<http://www.gout.ch/parrain/>

### **Neuchâtel a du goût !**

Ville suisse du Goût 2017, la capitale neuchâteloise possède un patrimoine culinaire très riche, influencé par son histoire millénaire. Elle propose un programme qui mêle le goût et le fantastique.

<http://neuchatelvilledugout2017.ch/>

### **Ensemble avec la Semaine du Vin Suisse !**

700 restaurants et 700 vigneron pour découvrir l'excellence des vins suisses. Pour la seconde fois la Semaine du Vin suisse rejoint la plateforme du goût du mois de septembre pour la plus grande joie des passionnés.

<https://gourmet.swisswine.ch/fr>



## **Magazine de la Semaine suisse du Goût**

Le 7<sup>ème</sup> Magazine a pour objectif de transmettre les valeurs de la Semaine du Goût. Tiré à 120'000 exemplaires dans 3 langues nationales, il comporte un programme des 2000 événements.

[http://www.gout.ch/wp-content/uploads/2017/08/MAG-FR\\_WEB\\_reduced.pdf](http://www.gout.ch/wp-content/uploads/2017/08/MAG-FR_WEB_reduced.pdf)

## **Le Conseiller Fédéral Didier Burkhalter ouvre la Semaine suisse du Goût 2017**

Le Conseiller fédéral donnera le coup d'envoi de la Semaine suisse du Goût 2017 lors d'un Gala le mercredi 13 septembre à Berne au Bellevue Palace. Ce Gala sera aux couleurs de Neuchâtel. Ce sera vraisemblablement, son dernier discours public....

## **Notre public principal: les enfants et les jeunes**

65 tables, 65 vigneron, des centaines de bons-repas édités ! Avec les bons-repas gastronomiques de la Semaine du Goût, les 16-25 ans peuvent accéder à des grandes tables pour 60 francs. Le succès de cette idée n'a cessé de croître, car elle mobilise à la fois un nouveau public, des restaurateurs et des vigneron enthousiastes.

<http://www.gout.ch/bons-jeunes/>

La Semaine du Goût confirme aussi sa vocation première de transmission des valeurs du goût auprès des enfants et des jeunes. Cette année encore, un concours de dessin est lancé dans tout le pays auprès des jeunes sur le thème de l'alimentation.

<http://www.gout.ch/concours/-dessin>

## **Gout.ch : le site du goût à l'année !**

Avec le renouveau total du site de la Semaine suisse du Goût, les mangeurs de tout le pays ont enfin un instrument de recherche des lieux gourmands non seulement pendant la Semaine du Goût, mais toute l'année !

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)





## **Communiqué Swiss Wine Week 2017**

Berne, le 1<sup>er</sup> septembre 2017

### **Le vin suisse magnifié au restaurant**

Créé en 2014, la Swiss Wine Week est l'événement clé pour la promotion des vins suisses. Désormais pilotée par Swiss Wine Promotion (SWP), l'organe chargé de faire rayonner l'excellence des vins suisses, elle favorise la rencontre entre les producteurs, le grand public et les restaurateurs, partout en Suisse.

#### **La Swiss Wine Week en quelques mots**

La Swiss Wine Week coïncide avec la semaine du goût du 1er au 24 septembre 2017. Pendant cette période, le public est invité à découvrir - ou re-découvrir - le vin suisse dans les 700 établissements inscrits sur le site de la Swiss Wine Week.

#### **Un nouveau site pour les gourmets**

Pour permettre aux consommateurs de trouver ces lieux qui font la part belle aux vins suisses, nous avons développé un site de référence permanent intitulé: [gourmet.swisswine.ch](http://gourmet.swisswine.ch).

Le consommateur y trouvera des restaurants de toutes catégories, des bars à vin et même des caveaux répartis dans toute la Suisse.

#### **Un nouveau label pour orienter le consommateur**

Le nouveau label "Vins Suisses" reflète les régions représentées sur la carte des vins de chaque établissement.

1 verre = 1 à 2 régions viticoles

2 verres = 3 à 4 régions viticoles

3 verres = 5 à 6 régions viticoles

Avec ce label nous encourageons les restaurateurs à présenter des vins de plusieurs régions viticoles suisses (Valais, Vaud, Genève, Trois Lacs, Suisse alémanique et Tessin).

#### **Quelques perles**

Nous avons ainsi pu mettre en évidence plus de 200 restaurants dont les cartes présentent toutes les régions viticoles suisses, sans oublier de mentionner les restaurateurs passionnés qui exhibent fièrement des vins des 24 cantons comme l'hôtel [Alpha à Thun](#), l'hôtel [Terrasse Am See](#) à Vitznau ou encore [l'Auberge du Bouillet](#) à Bex.

## Une actualité vivante pour tisser des liens

Sous la direction du journaliste Knut Schwander le site propose une actualité sans cesse renouvelée évoquant des rencontres avec des personnalités au restaurant et autour du vin.

Enfin les établissements apportent leur contribution en modifiant leurs informations et proposant des offres spéciales par le biais d'un accès professionnel.

## Le rôle de Swiss Wine

En Suisse, une bouteille consommée sur trois est produite localement. La production étant limitée par sa surface et malgré une préférence nationale de la part du consommateur, les vins suisses sont en vive concurrence avec les vins étrangers. C'est le rôle de Swiss Wine de cultiver cette préférence nationale.

## Contact

Swiss Wine Promotion  
Belpstrasse 26  
3007 Berne, Suisse  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)  
[gourmet@swisswine.ch](mailto:gourmet@swisswine.ch)

## Images à disposition





Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## Manger Fourchette verte, aussi une affaire de goût !

**Si le label de santé publique Fourchette verte est bien connu pour garantir une alimentation saine et équilibrée, la question du goût n'est de loin pas oubliée. Le fait d'être partenaire de la Semaine du Goût Suisse s'inscrit parfaitement dans cette optique dont les promoteurs de l'alimentation équilibrée se réjouissent.**

Sous le slogan « Fourchette verte, c'est trop bon ! », le matériel promotionnel à l'attention des juniors indique, depuis plusieurs années, clairement une volonté : concilier alimentation équilibrée et plaisir. En effet, on peut manger équilibré et croquer bon ! Cela est même fortement recommandé, la question du goût étant un élément important pour un label d'alimentation équilibrée et l'éducation y relative primordiale.

La Semaine du Goût entend, notamment, sensibiliser les jeunes générations au plaisir du goût et promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée. Ainsi, depuis de nombreuses années, il n'est pas étonnant que la Semaine du Goût collabore avec certains projets cantonaux Fourchette verte. Pour la troisième fois en 2017, la Fédération Fourchette verte Suisse a déterminé un thème pour l'ensemble de ses sections cantonales. Le thème, choisi par les coordinatrices cantonale est celui des « cucurbitacées » : ce choix a pour but de mieux faire connaître l'immense diversité existant en la matière et quelques possibilités de les apprêter tout au long de l'année. Un kit avec notamment des recettes est disponible sous [www.fourchetteverte.ch/kit](http://www.fourchetteverte.ch/kit) .

Pour rappel, Fourchette verte est un label de restauration de qualité, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la promotion de la santé et la prévention de certaines maladies (divers cancers, pathologies cardio-vasculaires, diabète, obésité). Implicitement, en améliorant les connaissances en matière d'alimentation et de santé, Fourchette verte tente de modifier non seulement le comportement des restaurateurs mais également, par effet démultiplicateur, celui des consommateurs.

Le label est accessible à tous les tenanciers d'établissements de restauration servant des assiettes ou des plats du jour équilibrés respectant les critères de la pyramide alimentaire suisse. Au 30 juin 2017, ce sont 1'567 établissements, en majorité visant un public junior, qui répondent aux critères Fourchette verte et qui proposent une alimentation équilibrée, offrant plus de 100'000 places assises. Fortement présent dans l'ensemble de la Suisse latine depuis de nombreuses années, le label est également désormais présent de nombreux cantons alémaniques. La Fédération a célébré les 20 ans du lancement du label en octobre 2013.

### Contact :

Stéphane Montangero, secrétaire général de la fédération Fourchette verte Suisse,  
[smo@fourchetteverte.ch](mailto:smo@fourchetteverte.ch) 079/252.71.88 [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

### Fourchette verte Suisse

Secrétariat général : Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne – Tél. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – [info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)  
Coordination alémanique : c/o SSN - Schwarztorstrasse 87 – Postfach 8333 – 3001 Bern – Tél. 031 385 00 16 – [esther.jost@fourchetteverte.ch](mailto:esther.jost@fourchetteverte.ch)  
[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) - Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse