



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT®

Conférence de presse du lundi 5 mars 2018
au Restaurant Rigiblick à Zürich.

18^{ème} Semaine suisse du Goût



LA SEMAINE DU GOÛT® 2018 EN PARTENARIAT AVEC

Partnaires Or



Index

- 1. Communiqué Semaine suisse du Goût 2018**
- 2. Dominik Flammer, Parrain du Goût 2018**
- 3. Lugano, Ville du Goût 2018**
- 4. Charte**
- 5. Formulaire d'inscription 2018**

Contacts

Semaine suisse du Goût
Josef Zisyadis - Directeur
079 355 21 41
presse@gout.ch

Swiss Wine Promotion
Sonja Lauener - RP
031 398 52 21
sonja.lauener@swisswine.ch



Communiqué de presse avec embargo au 5 mars 2018, 12h

- **Dominik Flammer, « Parrain suisse du Goût 2018 »**
- **18^{ème} Semaine suisse du Goût : les candidatures sont ouvertes !**
- **Lugano « Ville suisse du Goût 2018 »**
- **Swiss Wine et Semaine du Goût**

Dominik Flammer, le Parrain suisse du Goût 2018

Journaliste, écrivain, spécialiste de l'histoire des produits du terroir, Dominik Flammer est l'heureux parrain de la Semaine du Goût 2018. Passionné, l'auteur du captivant «Fromages Suisses» (Glénat, 2010 - voir encadré) et de la remarquable trilogie dédiée au «Patrimoine culinaire des Alpes» (AT-Verlag, 2012) nous livre son regard à la fois espiègle et analytique sur l'évolution de notre rapport aux aliments. Il met en lumière le fascinant développement du patrimoine culinaire helvétique, modèle précurseur du marché globalisé. Il révèle la pertinence de sauvegarder notre héritage autochtone, notamment grâce à la Semaine du Goût ou par l'intervention des grands chefs. Avec optimisme, il se réjouit de l'actuelle prise de conscience, qui redonne leurs lettres de noblesse aux produits helvétiques.

<https://publichistory.ch/>

Les candidatures pour la 18^{ème} Semaine suisse du Goût 2018 (13-23 septembre) sont ouvertes !

Toute personne, association ou lieu de goût qui souhaite organiser un événement, est invité à déposer sa candidature d'ici le 30 avril 2018 avec un formulaire directement sur www.gout.ch. Les 14 comités qualité cantonaux/régionaux de toute la Suisse feront leurs choix définitifs début juin 2018, sur la base de la Charte de la Semaine suisse du Goût.

Lugano « Ville suisse du Goût 2018 »

Lugano sera la capitale suisse de l'oenogastronomie en 2018, ce sera l'occasion pour une grande fête populaire, qui célébrera toute l'excellence du terroir tessinois.

À partir du mois d'avril, la ville et ses alentours deviendront un lieu de rendez-vous entre nourriture et culture, art, musique, photographie et bien d'autres initiatives. Le programme culminera lors de la Semaine du Goût, du 13 au 23 septembre 2018, dans un grand village du goût destiné à tous les gourmets et les gourmands ! Ateliers, dégustations, marchés et showcooking mettront en avant le goût et l'alimentation avec leurs nombreuses facettes gastronomiques, culturelles, pédagogiques, touristiques et sportives.

Le symbole de la manifestation sera la « polpetta », recette universelle et métaphore de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

<http://www.luganocittadelgusto.ch/>



Semaine du Goût et Swiss Wine: un partenariat renforcé

L'organisation conjointe de la Semaine du Goût et de la Swiss Wine Week commencée il y a trois ans aboutit aujourd'hui à un démarchage renforcé auprès de la restauration.

swisswinegourmet.ch est le répertoire en ligne qui promeut les activités de Swiss Wine Promotion en relation avec la restauration. Ce guide conçu pour les téléphones mobiles et lancé il y a une année ambitionne à terme de recenser tous les caveaux, bars à vins et restaurants qui mettent en valeur la qualité et la diversité des vins suisses.

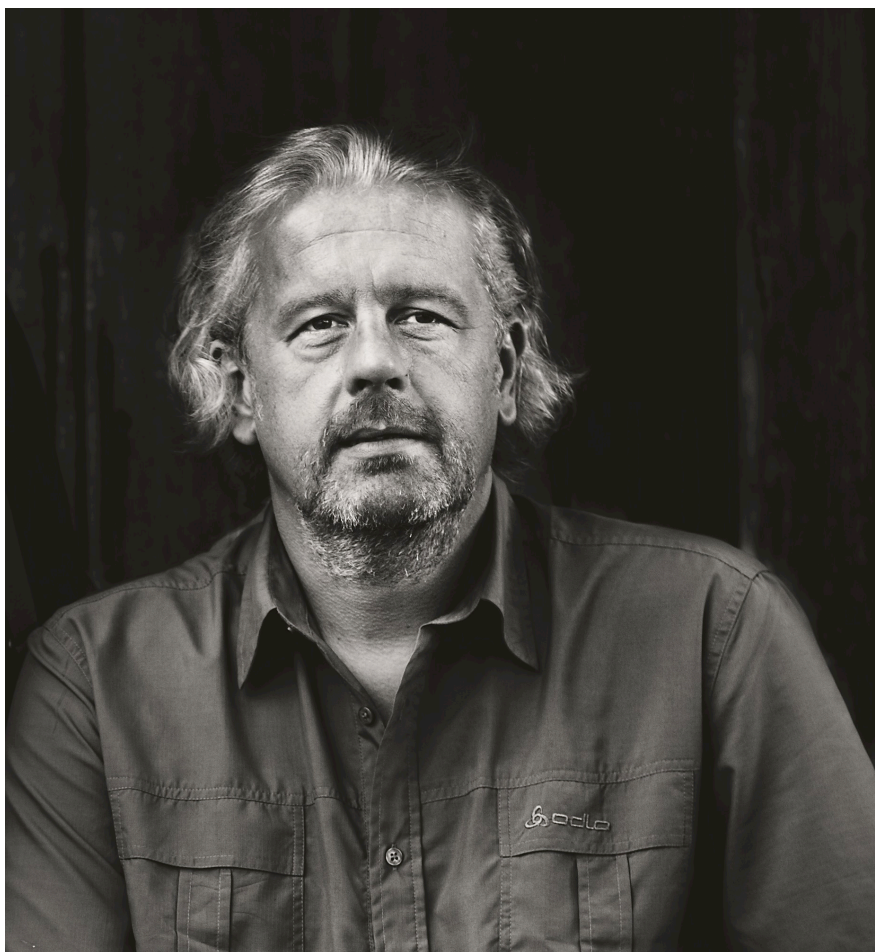
Ce répertoire en quatre langues propose également un contenu éditorial et recense les animations proposées par les restaurateurs dont celles de la Semaine du Goût offrant ainsi une vitrine supplémentaire à cette dernière.

<http://swisswinegourmet.ch>



Dominik Flammer

Parrain suisse du Goût 2018



Journaliste, écrivain, spécialiste de l'histoire des produits du terroir, Dominik Flammer est l'heureux parrain de la Semaine du Goût 2018. Passionné, l'auteur du captivant « Fromages Suisses » (Glénat) et de la remarquable trilogie dédiée au « Patrimoine culinaire des Alpes » (AT-Verlag) nous livre son regard sur l'évolution de notre rapport aux aliments. Avec optimisme, il se réjouit de la prise de conscience qui redonne leurs lettres de noblesse aux produits helvétiques. Une évolution enthousiasmante à ses yeux, qui se développe grâce à des organismes comme « Pro SpecieRara », ou « Fructus », veillant à la valorisation de produits indigènes devenus rares. Grâce à des événements à succès, comme ces marchés dédiés à des produits du terroir (cerises, pommes, carotte...) qui rassemblent des dizaines de milliers de visiteurs. Enfin, il salue la coopération croissante entre grande gastronomie et producteurs indigènes, l'un des meilleurs outils de promotion pour des produits du terroir qui le méritent bien.





Lugano Ville du Goût 2018, une capitale œnogastronomique comme vous ne l'avez jamais vue !

Cette année, la Ville du Goût retourne au Tessin. La nourriture y exprimera un terroir unique avec ses dimensions historiques, culturelles et, bien sûr, traditionnelles.

Lugano, 05.03.2018

Du 13 au 23 septembre 2018, la capitale suisse du Goût est tessinoise et l'édition s'annonce inoubliable.

Lugano a déjà mis le couvert pour les visiteurs de la Semaine du goût. Mais durant les mois qui la précèdent, la table la plus ensoleillée de Suisse aura déjà été richement garnie. Culture, histoire et événements sont au menu avec comme ingrédients incontournables l'hospitalité, le sourire, de splendides paysages et, bien sûr, les délices œnologiques et gastronomiques des lieux. Une occasion unique de mieux connaître la ville, ses mille visages, ses motifs de fierté gourmande. Sans oublier la joie et la bonne humeur tessinoise. Une grande fête pour tout le monde!

Maestro Martino et sa «polpetta»

La «polpetta» (boulette de viande) sera la recette phare de Lugano Ville du Goût. Elle a été sélectionnée pour respecter un des objectifs de la Semaine du goût: la lutte contre le gaspillage. Délectable, commode, économique, appréciée de toutes les générations, la boulette est le seul plat au monde à pouvoir être cuisiné et décliné de mille manières. Faite de viande, de poisson ou de légumes, elle convient à toutes les cultures et à toute espèce de régime alimentaire. Tout le monde ne sait sans doute pas que le premier chef à l'avoir évoquée fut, dans la seconde moitié du 15^e siècle, le Tessinois Maestro Martino, dans un contexte assez différent de celui d'aujourd'hui.

Quelle était sa recette? Vous le découvrirez à Lugano Ville du Goût, qui permettra de déguster une multitude de versions de ce mets universel et de découvrir qui fut Maestro Martino et ce qu'il a signifié pour l'évolution de la gastronomie moderne. Personnage symbole de l'excellence gastronomique, venu d'un petit village du Val Blenio, il a révolutionné la cuisine et les goûts de son temps. Devenu célèbre et demandé dans les cuisines de bien des cours italiennes, il fut le cuisinier des condottieri, ducs et papes, et a fait connaître la culture gastronomique du Tessin dans le monde entier.

Les événements

Le premier événement à avoir ouvert les festivités fut Ticino Vegetariano, qui s'est tenu au Palazzo dei Congressi en octobre 2017. Un événement axé sur l'univers végétarien, mais qui a inspiré aussi beaucoup d'omnivores.

Plein d'autres événements se dérouleront ces prochains mois, pour conduire le public vers les 10 jours non-stop du rendez-vous du mois de septembre.

Par exemple, en juin, aura lieu le Food & Walk, balade œnogastronomique dans les rues de Lugano. Les participants, étape après étape, pourront déguster les recettes de chefs connus et appréciés du Tessin.

En septembre, le Village du Goût prendra place au cœur de la manifestation. Divisé en trois secteurs, il sera le quartier général de multiples événements. Le Centre des expositions accueillera un marché de 3000 mètres carrés proposant produits traditionnels et spécialités, tandis que les superbes salles de la Villa Ciani, une des demeures les plus célèbres de la ville, abriteront une exposition mariant l'alimentation et l'art, le passé, le présent et le futur, les aspects didactiques et pratiques. Pour souligner la forte composante formatrice de la manifestation, le Palais des congrès verra se succéder toute une série d'ateliers, rencontres et laboratoires, suivant un fil rouge qui va de l'éthique en cuisine jusqu'aux moyens de combattre le gaspillage alimentaire, en passant par des incursions dans les cuisines du monde. Des dégustations raconteront l'histoire et les saveurs des fromages tessinois, petits bijoux sapides encore insuffisamment connus au-delà des frontières cantonales.

Mets de saison, consommation responsable, filières agroalimentaires, provenance et traçabilité des produits formeront la trame d'un merveilleux voyage tout en saveurs et en couleurs, au fil d'un menu de plats typiques, des plus traditionnels aux plus créatifs, toujours à l'enseigne du goût.

Plusieurs concours seront organisés. Un jury international sera appelé à choisir la meilleure bière tessinoise. Les ménagères tessinoises seront appelées, quant à elles, à préparer leur meilleure version de la « polpetta ».

LUGANO

CITTÀ
DEL GUSTO
13-23 SETTEMBRE

Informations

SAPORI TICINO

Organizzazione eventi

Via Beltramina 15b, 6900 Lugano

www.luganocittadelgusto.ch

info@luganocittadelgusto.ch

Tel. +41 91 976 06 00



CHARTRE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

Le goût des produits, qui ont une histoire à raconter, est souvent méconnu. La cuisine s'industrialise toujours davantage. On prend de moins en moins de temps pour se nourrir et on mange trop souvent seul.

Pourquoi une Semaine suisse du Goût ?

Promouvoir le goût et le plaisir de manger

Cette Semaine doit donner envie à chacun de faire des découvertes culinaires, de s'arrêter pour déguster, de s'interroger sur notre rapport à l'alimentation et nous rendre curieux quant à l'origine de notre nourriture. Elle doit nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

Réunir les acteurs du goût, créer des échanges

La Semaine permet de réunir ceux qui aiment manger, favorise les échanges entre les métiers de la bouche et doit donner envie de créer des liens avec toute la communauté de la nourriture.

Susciter l'organisation d'événements

Cette Semaine veut encourager l'organisation d'événements qui mettent le plaisir du goût au cœur de nos assiettes et de nos verres. Elle valorise la convivialité autour de la table tout en mettant en avant des produits authentiques.

Objectifs de la Semaine du Goût

Avec ses événements disséminés sur le territoire et son Magazine, la Semaine du Goût est une fête nationale joyeuse qui participe pleinement à :

- Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires présentes dans notre pays
- Préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire
- Mettre en valeur le savoir-faire artisanal
- Encourager les productions locales et durables
- Sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et de bien manger
- Rendre les consommateurs attentifs à la saisonnalité des produits et à la souveraineté alimentaire
- Promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée

Chaque organisateur s'engage à :

- proposer un événement qui valorise le goût, la cuisine et le plaisir de manger
- travailler avec des produits authentiques où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance
- s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement conformément à un ou plusieurs objectifs de cette charte
- favoriser les échanges et la convivialité

Lausanne, janvier 2016



La Charte de la Semaine du Goût

La Semaine du Goût doit donner envie de faire des découvertes culinaires, de s'arrêter pour déguster, de s'interroger sur notre rapport à l'alimentation et nous rendre curieux quant à l'origine de notre nourriture. Elle doit nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

Cette Semaine veut encourager l'organisation d'événements qui mettent **le plaisir du goût au cœur de nos assiettes** et de nos verres. Elle valorise la convivialité autour de la table tout en mettant en avant des produits authentiques.



Dans chaque canton ou région linguistique, les comités qualité sélectionneront des événements qui se distinguent par leur originalité ou leurs qualités pour leur offrir une place de choix dans le programme et sur le site.

Les objectifs de la Semaine du Goût

- valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires
- préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire
- mettre en valeur le savoir-faire artisanal
- encourager les productions locales et durables
- sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et de bien manger
- rendre les consommateurs attentifs à la saisonnalité des produits et à la souveraineté alimentaire
- promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée

Chaque organisateur s'engage à

- proposer un événement qui valorise le goût, la cuisine et le plaisir de manger
- travailler avec des produits de qualité
- s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement
- favoriser les échanges et la convivialité



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO



LA SEMAINE DU GOÛT®

du 13 au 23 septembre 2018

**Votre inscription jusqu'au
30 avril**

s'inscrire sur **www.gout.ch** ou remplir le formulaire au dos

LA SEMAINE DU GOÛT®

DES ÉVÉNEMENTS PARTOUT EN SUISSE POUR VALORISER LE GOÛT ET LE PLAISIR DE BIEN MANGER

Titre de votre événement (20 caractères maximum)

Description (40 caractères maximum)

(Une description plus longue ainsi qu'une image peuvent être publiées sur le site. Merci de nous les envoyer par e-mail.)

Votre adresse de contact

Raison sociale:

Personne de contact:

Adresse:

NPA, localité:

Canton:

Téléphone:

Courriel:

Site internet:

Date et horaire (entourer la/les dates de votre choix)

je 13 ve 14 sa 15 di 16 lu 17 ma 18

me 19 je 20 ve 21 sa 22 di 23.09

☐ midi ☐ soir autre:
(date ou horaire)

La réservation est-elle nécessaire?

☐ non ☐ recommandée ☐ indispensable

nombre de places limité à:

☐ accès handicapés y compris wc

Public

- ☐ ouvert au public
☐ non ouvert au public

Prix de votre événement

- ☐ gratuit ☐ CHF
☐ de CHF à CHF

Quelle catégorie vous représente?

- ☐ à table • restaurants, menus, brunch, etc...
- ☐ animation • dégustations, cours, ateliers, culture, visites, ballades, etc...
- ☐ fête du goût • marchés, manifestations, le Maire aux fourneaux, etc...
- ☐ écoles • écoles invitées, événements scolaires, etc...

Êtes-vous membre de?

- ☐ Slow Food ☐ AOP-IGP ☐ BioSuisse ☐ Banque WIR ☐ Fourchette Verte ☐ Swiss Wine ☐ IP Suisse
☐ Magasins du Monde ☐ Uniterre ☐ Agritourisme Suisse ☐ Demeter ☐ Chic Kids ☐ Fait Maison

Lieu de votre événement (si différent de votre adresse)

Raison sociale:

Personne de contact:

Adresse:

NPA, localité:

Canton:

Courriel:

Téléphone:

Frais d'inscription

CHF 200 / pour 1-2 événements lucratifs

CHF 100 / artisan invité

Gratuit pour les événements destinés aux enfants, les événements à but non lucratif, les membres des associations partenaires. Plus de détails sur www.gout.ch

Autre demande d'exonération:

Votre signature:

Les événements sont validés par des comités qualité régionaux. En juin, la décision vous sera communiquée. Vous pourrez dès lors annoncer votre événement avec le matériel promotionnel de la Semaine du Goût.

Les événements seront ensuite publiés sur le site www.gout.ch et dans le programme des événements édité à 120'000 exemplaires.

Retournez-nous votre inscription à:

La Semaine du Goût • Avenue Dapples 21
CP 99 • 1001 Lausanne • events@gout.ch
Tél. +41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06
ou inscrivez-vous en ligne sur www.gout.ch

**Dernier
délai
d'inscription
.....
30 avril
2018**

