



**DOSSIER DE PRESSE**

# LA SEMAINE DU GOÛT

Conférence de presse de la Semaine suisse du Goût  
et Swiss Wine Gourmet du mercredi 6 mars 2019  
à la Fondation des Mines de Sel de Bex.

19<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût



# LA SEMAINE DU GOÛT 2019 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or

---



Slow Food°CH

Suisse. Naturellement.



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## ***Index***

- 1. Communiqué Semaine suisse du Goût 2019**
- 2. Les Artisanes du Vin, Mairaines du Goût 2019**
- 3. Montreux, Ville du Goût 2019**
- 4. Nos partenaires**
  - 4.1. SwissWine**
  - 4.2. Sel des Alpes**
  - 4.3. Banque WIR**
- 5. Charte**
- 6. Formulaire d'inscription 2019**

## ***Contacts***

Semaine suisse du Goût  
Josef Zisyadis - Directeur  
079 355 21 41  
[presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)

Swiss Wine Promotion  
Sonja Lauener - RP  
031 398 52 21  
[sonja.lauener@swisswine.ch](mailto:sonja.lauener@swisswine.ch)



## 22 Marraines pour la Semaine du Goût 2019

### Les Artisanas du Vin Suisse : Marraines du Goût 2019

Elles sont 22 ! Elles représentent toutes les régions viticoles de Suisse, cultivent l'amitié, l'entraide et le bonheur de créer des nectars d'exception. Les Artisanas du Vin Suisse sont les Marraines de la Semaine du Goût 2019. Leur engagement a officiellement été scellé ce jour au cœur des Mines de Sel de Bex au cours d'une conférence de presse, suivie d'un repas imaginé par le chef Stéphane Décotterd (Pont de Brent), en accord avec les crus des Artisanas, sélectionnés par la virtuose de la sommellerie Stéphanie Décotterd. Le goût est l'outil de travail au quotidien des Artisanas, et le vin un remarquable ambassadeur pour la Semaine du Goût.

### Bien manger : Les candidatures pour la 19<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût 2019 (12-22 septembre) sont ouvertes !

Toute personne, association ou lieu de goût qui souhaite organiser un événement pour le plus grand événement du « bien manger » de Suisse, est invité à déposer sa candidature d'ici le 30 avril 2019 avec un formulaire directement sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch). Les 14 comités qualité cantonaux/régionaux de toute la Suisse feront leurs choix définitifs début juin 2019, sur la base de la Charte de la Semaine suisse du Goût. Ils seront rendus publics en août dans le Magazine GOUT.CH

### Montreux « Ville suisse du Goût 2019 »

Montreux prépare un mois de festivités autour du goût. Avec une première : le « StrEat Food Festival Montreux » ! Montreux élargira le concept en s'appuyant sur des événements déjà connus et appréciés des Montreusiens. Ainsi, la manifestation débutera avec la traditionnelle Bénichon des Amis fribourgeois de Montreux, les 24 et 25 août, et se clôturera avec les portes ouvertes de l'Ecole professionnelle de Montreux, active dans les métiers de bouche, le 28 septembre 2019.

### Semaine du Goût et Swiss Wine Gourmet : un partenariat qui prend de l'ampleur !

[swisswinegourmet.ch](http://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 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 pendant la Semaine suisse du Goût.

<http://swisswinegourmet.ch>



# Les Artisanes du Vin Suisse

## Marraines du Goût 2019

Elles sont vingt-deux. Elles représentent toutes les régions viticoles de Suisse, cultivent l'amitié, l'entraide et le bonheur de créer des nectars d'exception. Les Artisanes du Vin Suisse sont les marraines de la Semaine du Goût 2019. Leur engagement a officiellement été scellé ce jour au cœur des Mines de Sel de Bex au cours d'une conférence de presse, suivie d'un repas imaginé par le chef Stéphane Décotterd (Pont de Brent), en accord avec les crus des Artisanes, sélectionnés par la virtuose de la sommellerie Stéphanie Décotterd.

Le goût est l'outil de travail au quotidien des Artisanes, et le vin un remarquable ambassadeur pour la Semaine du Goût. Nul n'est besoin en effet de rappeler l'importance du terroir reconnue depuis des siècles dans son élaboration. En plus de cela, le vin est bien sûr le symbole par excellence de la convivialité.

Pour souligner leur engagement pour la Semaine suisse du Goût, les Artisanes ont concocté un programme de réjouissances auxquelles toutes et tous sont conviés. Chaque Artisane présentera ainsi un accord mets et vin dans son domaine. Les spécialités des terroirs de Suisse seront bien sûr à l'honneur. Ces événements seront complétés par d'autres en lien avec des acteurs gustatifs et culturels.

## Un stand à la Fête des Vignerons

Les Artisanes seront également présentes à la Fête des Vignerons du 18 juillet au 11 août. Elles y tiendront un stand sur les quais de Vevey. Le vin des unes et des autres y coulera à flots, accompagné des délices de producteurs du terroir des différentes régions de Suisse.





COMMUNE DE  
MONTREUX

## Communiqué de presse

Montreux, le 6 mars 2019

### Montreux « Ville du Goût 2019 »

**Montreux a le plaisir d'accueillir cette année la « Semaine du Goût ». Au-delà du cadre chronologique prévu du 12 au 22 septembre, Montreux organisera divers événements de fin août à fin septembre, qui prendront principalement place sur les quais bordant le lac Léman, la place du Marché et le Marché couvert. Le thème retenu pour cette édition est « le pain ».**

Chaque année, une ville suisse a le privilège d'organiser la Semaine du Goût en tant que « Ville du Goût ». Il s'agit d'une manifestation destinée à la promotion, la mise en valeur et la défense de produits de qualité, respectueux des traditions de leur région de production. Cet événement, proposé par la Fondation pour la promotion du Goût, aura principalement lieu entre le jeudi 12 septembre et le dimanche 22 septembre 2019, à Montreux.

Montreux élargira le concept en s'appuyant sur des événements déjà connus et appréciés des Montreusiens. Ainsi, la manifestation débutera avec la traditionnelle Bénichon des Amis fribourgeois de Montreux, les 24 et 25 août, et se clôturera avec les portes ouvertes de l'Ecole professionnelle de Montreux, active dans les métiers de bouche, le 28 septembre 2019.

D'autres événements, propres à la Semaine du Goût, seront aussi développés durant les week-ends du mois de septembre; proposant notamment, des dégustations de vins, des stands animés par des artisans régionaux, mais également des ateliers dans divers établissements de la Riviera vaudoise.

Le week-end du Jeûne fédéral, Montreux aura par ailleurs le privilège d'accueillir, dans le cadre de la Semaine du Goût et pour la première fois, le « StrEat Food Festival Montreux », afin d'animer ses quais fleuris. Un rendez-vous de quatre jours entre gourmands, gourmets et professionnels de la gastronomie tels que : foodtrucks, restaurateurs & artisans.

Quant au thème choisi du pain, il sera mis en exergue par les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois.

Le programme complet et détaillé de la manifestation sera communiqué durant l'été 2019.

La Municipalité

*Pour obtenir des informations complémentaires, veuillez-vous adresser à :*

M. Olivier Rapin, Secrétaire municipal  
021 962 77 71 ou 079 349 84 56. [olivier.rapin@montreux.ch](mailto:olivier.rapin@montreux.ch)



Communiqué de presse Swiss Wine Promotion et Semaine du Goût

Bex, 06 mars 2019

## Un partenariat au nom du bon goût

**Swiss Wine Promotion (SWP) et la Semaine du Goût travaillent ensemble depuis 2016 pour promouvoir le bon goût, les produits locaux et démontrer le savoir-faire des artisans.**

Aujourd'hui, les consommateurs souhaitent voir favoriser la production locale, les circuits courts et l'agriculture durable, il n'est donc pas surprenant de voir cette tendance reflétée dans l'assiette et dans le verre au restaurant. Un nombre croissant de restaurants en Suisse tient compte de l'évolution de la demande du public pour une meilleure alimentation dans leur planification et leurs offres saisonnières.

Si le commerce du vin est appelé à se développer en ligne, le vin lui-même n'est pas numérisable, il faut donc multiplier les opportunités de découvertes : les caves ouvertes et la Semaine du Goût associée à Swiss Wine Gourmet sont des événements clés du calendrier promotionnel de SWP.

### **Des restaurateurs et des sommeliers qui comptent**

Les restaurateurs et leur personnel prêtant attention à leur carte des vins, sont des prescripteurs reconnus par les producteurs suisses. Afin de soutenir et de sensibiliser les restaurateurs à la promotion des vins suisses, SWP a mis en place le label Swiss Wine Gourmet et son répertoire en ligne, ainsi que le site de formation continue Swiss Wine Campus.

### **Plus de 1'100 restaurants labélisés dans toute la Suisse**

En 2017, SWP lance la première édition du label Swiss Wine Gourmet pour valoriser les belles cartes de vin. Ce label fièrement affiché à côté d'autres distinctions prestigieuses sur la porte d'entrée d'un établissement, reflète le contenu dans les cartes des vins et l'attachement du restaurateur aux produits du vignoble suisse.

Le verre doré donne l'orientation :

**1 verre = 1 région viticole suisse**, souvent de belles cartes régionales qui mettent l'accent sur les producteurs locaux

**2 verres = 2 à 5 régions viticoles suisses**

**3 verres = 6 régions viticoles suisses**, le graal, qui reflètent la richesse du vignoble suisse dans son ensemble.

## Un grand concours ouvert au public

Comme chaque année, du mois de juin et jusqu'au mois de septembre, le grand public peut participer au concours en contribuant à l'élection de ses tables favorites et tenter de gagner l'un des 200 bons d'une valeur de 80 francs pour l'achat de vin suisses au restaurant.

Les dix-huit restaurateurs les plus plébiscités des trois régions linguistiques seront récompensés à l'occasion de l'ouverture de la Semaine du Goût et recevront des bons d'achat de vin suisse, à faire valoir directement auprès des producteurs, d'une valeur de CHF 1'000.-..

## Contact

Swiss Wine Promotion SA  
Sonja Lauener, Communication  
Belpstrasse 26  
3007 Berne, Suisse

Tel. 031 398 52 21  
[sonja.lauener@swisswine.ch](mailto:sonja.lauener@swisswine.ch)

## Liens

[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)  
[www.swisswinegourmet.ch](http://www.swisswinegourmet.ch)  
[www.swisswine-campus.ch](http://www.swisswine-campus.ch)

## Images





## COMMUNIQUE DE PRESSE SEMAINE DU GOÛT 2019

La Fondation des Mines de Sel de Bex, origine du SEL DES ALPES est ravie d'accueillir, dans le cadre de son partenariat avec la semaine du goût, la conférence de presse donnant le coup d'envoi de l'édition 2019.

### **SEL DES ALPES, le sel des montagnes suisses**

#### **Un patrimoine unique**

Chargé d'histoire, SEL DES ALPES est un sel unique provenant de la dernière mine de sel active de Suisse. Selon la légende, ce sont les chèvres qui découvrirent les sources salées qui conduisirent les hommes, il y a près de 500 ans, à explorer la montagne en quête d'or blanc. En taillant la roche avec ambition, naquit un labyrinthe de près de 50 kilomètres de galeries, les Mines de Sel de Bex, aujourd'hui accessible aux visiteurs. Jour après jour, nous continuons de nous rendre au cœur de la montagne salée, faisant vivre ce patrimoine unique, pour y produire l'un des meilleurs sels du monde.

#### **Une pureté incomparable**

Il y a 200 millions d'années, la mer s'est retirée de Suisse en nous laissant un précieux cadeau, le sel, qui s'est logé dans la montagne lors de la formation des Alpes. Ainsi protégé par la roche de toute pollution, SEL DES ALPES a conservé sa pureté originelle. Son extraction, grâce à l'eau de nos glaciers, lui permet de préserver sa pureté jusque dans votre assiette.

#### **Une production respectueuse de l'environnement**

Toute la gamme SEL DES ALPES est conçue et élaborée dans le respect de l'environnement grâce à l'utilisation de notre propre énergie verte. L'intégralité de nos besoins en énergie est couverte par la production de notre propre centrale hydroélectrique située au fil de l'Avançon, la rivière qui borde notre saline.

#### **Un sel pour chaque occasion**

La gamme SEL DES ALPES se décline en plusieurs lignes afin de répondre à tous les besoins culinaires. Compagnon du quotidien, le sel fin constitue l'assaisonnement de base. Les Sels aux Herbes Bio qui se déclinent en quatre variétés apportent une touche aromatique et singulière aux mets. Enfin, la Fleur des Alpes, perle de notre assortiment, est fabriquée dans notre atelier de production artisanal au cœur même des Mines. Produit 100% naturel, riche en minéraux et oligo-éléments, cet authentique sel de finition révèle la saveur des plats en leur apportant une délicate touche croustillante.

#### **SEL DES ALPES**

Caroline Duparc  
Tél. +41 24 463 04 81  
caroline.duparc@saline.ch  
www.seldesalpes.ch

#### **Fondation des Mines de Sel de Bex**

Route des Mines de Sel 55  
CH - 1880 Bex  
Tél. +41 24 463 03 30  
info@mines.ch  
www.mines.ch





Communauté.  
Valeur ajoutée. Banque.

Communiqué de presse

## La Banque WIR renouvelle son partenariat avec la Semaine Suisse du Goût et son prix «Coup de coeur»

---

**Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, la Banque WIR sera partenaire de la Semaine Suisse du Goût qui se déroulera du 12 au 22 septembre 2019. La Banque WIR soutient l'organisation d'événements par les membres de son réseau et remettra son prix «Coup de coeur» lors du repas de Gala.**

**Bâle, le 6 mars 2019** | La Banque WIR soc. coopérative et la Semaine Suisse du Goût remettent le couvert et unissent leurs forces pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive afin de promouvoir cet événement auprès du plus grand réseau d'artisans de Suisse.

Le réseau WIR est composé de plus de 30'000 PME et artisans suisses qui utilisent la monnaie WIR pour développer leurs affaires. Parmi eux, de nombreux restaurateurs et artisans des métiers de bouche.

La Banque WIR promeut auprès de ses participants l'inscription d'un événement au programme de la Semaine du Goût en leur offrant la finance d'inscription, mais pas seulement. Chacun d'eux bénéficiera d'une belle visibilité dans les médias WIR print et digitaux et prendra part au processus de sélection afin de remporter le prix «Coup de coeur» WIR-Semaine du Goût.

Sélectionné parmi tous les événements inscrits au programme par des participants WIR, ce prix valorisera un établissement qui proposera, durant la Semaine du Goût, une activité partageant les valeurs de la Banque WIR et de cet événement. Le savoir-faire «maison» et la valorisation du commerce de proximité avec l'utilisation de produits locaux et de saison seront au coeur de ce processus de sélection.

1<sup>er</sup> vainqueur du prix en 2018, L'Auberge Les Chatons au Noirmont s'est vu remettre cet award lors du repas de Gala au Bellevue Palace en présence du Conseil Fédéral et de nombreux politiciens et représentants du milieu de la gastronomie Suisse. Accompagné de son amie, M. Gomes se confiait lors de cette soirée: «Nous sommes très fiers d'avoir remporté ce prix et remercions vivement la Semaine du Goût et la Banque WIR pour leur soutien à tous les artisans de Suisse.»

Plus d'infos sur la Banque WIR et le Prix «Coup de coeur»: [www.wir.ch/semainedugout](http://www.wir.ch/semainedugout)

### *Informations de contact*

Sophie Favez  
Communication et relations presse  
pour la Banque WIR en Suisse romande  
[sophie.favez@wir-network.ch](mailto:sophie.favez@wir-network.ch)  
T 079 102 20 17

Volker Strohm  
Porte-parole et responsable Corporate Communication  
[medien@wir.ch](mailto:medien@wir.ch)  
T 061 277 92 27

Banque WIR soc. coopérative  
Auberg 1  
4002 Bâle  
T 0800 947 948  
[info@wir.ch](mailto:info@wir.ch)  
[www.wir.ch](http://www.wir.ch)

# 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 12 au 22 septembre 2019

### Votre inscription jusqu'au 30 avril

s'inscrire sur [www.gout.ch](http://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: [events@gout.ch](mailto:events@gout.ch) )

**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 12   ve 13   sa 14   di 15   lu 16   ma 17

me 18   je 19   ve 20   sa 21   di 22.09

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 ..... à ..... CHF

**Quelle catégorie vous représente?**

- à table   • restaurants, menus, brunch, etc...
- animation   • dégustations, cours, ateliers, culture, visites, balades, 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    Bio Suisse    Banque WIR  
 Fourchette Verte    Swiss Wine    IP-Suisse  
 Magasins du Monde    Uniterre    Agritourisme Suisse  
 Demeter    Chic Kids    Fait Maison    Gastrosuisse

**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](http://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](http://www.gout.ch) et dans le programme des événements édité à 120'000 exemplaires.

**Dernier  
délai  
d'inscription  
.....  
30 avril  
2019**

**Retournez-nous votre inscription à:**

La Semaine du Goût • Avenue Dapples 21  
CP 99 • 1001 Lausanne • [events@gout.ch](mailto:events@gout.ch)  
Tél. +41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06  
ou **inscrivez-vous en ligne sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch)**

