



**DOSSIER DE PRESSE**

# LA SEMAINE DU GOÛT®

Conférence de presse du lundi 2 septembre 2019  
à l'École Professionnelle de Montreux.

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

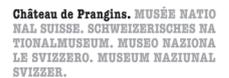


# LA SEMAINE DU GOÛT 2019 EN PARTENARIAT AVEC

## Partenaires Or



## Partenaires Argent



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## **INDEX**

- **19<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût du 12-22 septembre 2019 :**  
**le plus grand événement gourmand de Suisse avec 2800 événements**
- **22 Mairaines du Goût en 2019**
- **Département de la formation, de la jeunesse et de la culture (DFJC) :**  
**L'Ecole Professionnelle de Montreux a du Goût !**
- **Montreux, Ville suisse du Goût 2019**
- **Swiss Wine Promotion**

## **CONTACTS**

- **Josef Zisyadis**  
Directeur de la Semaine suisse du Goût / 079 355 21 41 / [presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)
- **Nicolas Joss**  
Directeur de Swiss Wine Promotion / 079 753 68 10 / [nicolas.joss@swisswine.ch](mailto:nicolas.joss@swisswine.ch)

## **IMAGES**

[Images Semaine du Goût](#)

[Images Swiss Wine Promotion](#)



## Plus de 50 partenaires pour 2800 événements

En 50 ans, l'industrie agro-alimentaire a révolutionné le contenu de nos assiettes. Elle a réussi à ce que 80% des aliments sur notre table soient transformés. Ils ont reçu des additifs, des colorants, des OGM, des pesticides. Ils ont subi des irradiations. Ils ont été assaisonnés d'acides trans et des graisses hydrogénées. Ils ont été farcis de sucre ajouté et de sel caché.

Mais il n'y a aucune fatalité à cet horizon obscur. Car, cela résiste de partout. Un nouveau modèle agricole est en marche avec l'agro-écologie. De leur côté, les mangeurs veulent retrouver le chemin de la cuisine et du circuit court.

La plateforme de la Semaine suisse du Goût regroupe désormais plus de 50 partenaires qui s'associent pour promouvoir le bien manger.

Avec la parution du Magazine 2019 GOUT.CH (tiré à 120.000 exemplaires en 3 langues), 2800 événements sont proposés à la population. Bien souvent le pain, le pain local, le pain suisse avec des farines suisses sera au centre des festivités.

La Semaine du Goût a grandi. Mais elle a toujours pour boussole de changer le quotidien de la nourriture de notre pays. C'est finalement aussi un enjeu de santé publique.

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

### 22 Mairaines du Goût en 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 mairaines de la Semaine du Goût 2019. Le goût est l'outil de travail au quotidien des Artisanes, et le vin un remarquable ambassadeur pour la Semaine du Goût.

[www.gout.ch/22-mairaines-pour-la-semaine-suisse-du-gout-2019/](http://www.gout.ch/22-mairaines-pour-la-semaine-suisse-du-gout-2019/)

### Montreux, capitale de la Suisse du Goût

Pêcheurs, fromagers, boulangers, chocolatiers, confiseurs, chefs prestigieux partageront leurs délices. De l'Ecole professionnelle aux écoles primaires, en passant par les EMS et les boulangers, tous ouvriront leurs portes à la découverte du bien-manger. Les cuisines du monde, très présentes sur le territoire communal de Montreux, seront aussi à l'honneur.

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

### Le Conseiller fédéral Guy Parmelin ouvre la Semaine suisse du Goût 2019

Le Conseiller fédéral donnera le coup d'envoi de la Semaine suisse du Goût 2019 lors d'un Gala le mercredi 11 septembre à Berne au Bellevue Palace. Ce Gala sera entièrement vaudois avec une forte délégation du Conseil d'Etat vaudois.



## 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.

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.



Les Artisanes du Vin suisse  
Photo : Sedrik Nemeth

<https://artisanes.ch/>



## Communiqué de presse

**Montreux Ville Suisse du Goût 2019**

### **L'Ecole professionnelle de Montreux a du goût !**

**Des stands animés par les apprentis des métiers de bouche au cœur de la ville, des conférences, un parcours didactique et la finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs, les activités proposées par l'Ecole professionnelle de Montreux dans la cadre de la *Semaine du Goût 2019* sont résolument tournées vers le public. Avec ses 900 apprentis en formation dans six filières des métiers de bouche, l'EPM s'associe pleinement aux valeurs défendues par la manifestation nationale comme la mise en valeur du savoir-faire artisanal, l'encouragement des productions locales et durables ou encore la sensibilisation des jeunes au goût, au respect de la nourriture et au plaisir de cuisiner et de bien manger. A la suite de cette semaine, l'EPM ouvrira ses portes le 28 septembre et proposera à toutes et tous de s'initier aux métiers de la restauration.**

C'est à l'EPM que sont formés les cuisiniers, boulangers-pâtisseries-confiseurs, bouchers-charcutiers, spécialistes en restauration, spécialistes en restauration de système et meuniers du canton et pour certaines filières au niveau romand. 900 apprentis y suivent des cours pratiques et théorique en apprentissage dual, c'est-à-dire en partageant leur temps entre un employeur et l'école. Ils obtiennent en fin de formation un Certificat fédéral de capacité (CFC) ou une Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP). Une classe de maturité professionnelle intégrée est en projet pour la rentrée 2020 et l'école continue d'améliorer ses équipements (nouvelles salles pratiques de boulangerie-pâtisserie et de boucherie, wifi dans le bâtiment, ...). C'est dans ce cadre dynamique que le Département de la formation de la jeunesse et de la culture (DFJC) a accueilli la *Semaine du Goût* pour sa conférence de presse en présence des autorités communales de Montreux et de la conseillère d'Etat Cesla Amarelle.

#### **L'EPM au cœur de la *Semaine du Goût***

En amont de la *Semaine du Goût*, l'EPM proposera le 6 septembre déjà deux conférences : l'une de Cédric Chezeaux, protagoniste du film « la révolution silencieuse » et l'autre de Patrick Rosset, un grand spécialiste des épices. Puis le 12 septembre, au premier jour de la manifestation, elle participera à une animation sous l'égide de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche. Les apprentis de l'EPM dévoileront leurs techniques sous le marché couvert de Montreux et permettront au public déguster leurs créations. Du 17 au 19, un parcours didactique emmènera ensuite les visiteurs de l'EPM à la rencontre des métiers qui y sont enseignés sur le thème de la fermentation. Une découverte qui mettra les cinq sens à contribution. Et enfin le 21 septembre, se déroulera la finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs.



**Bureau d'information  
et de communication**

Rue de la Barre 2  
1014 Lausanne

## Communiqué de presse

### **Les portes ouvertes le 28 septembre 2019**

Peu après la fin de la *Semaine du Goût* qui s'annonce une nouvelle fois extrêmement riche en événements, l'EPM ouvrira encore ses portes au public, aux curieux mais aussi aux jeunes qui seraient tentés de poursuivre ici leur formation. La nouvelle profession de spécialiste en restauration de système y sera présentée au travers de nombreuses activités.

Le DFJC et sa cheffe Cesla Amarelle sont fiers de l'association de l'EPM avec la *Semaine du Goût* par la participation active et très riche de l'école dans ses festivités mais surtout par les valeurs communes défendues : Sensibiliser au goût, innover en maintenant un savoir traditionnel, former et informer sur la nutrition et ses enjeux de durabilité, de santé ou encore de plaisir.

Des renseignements sur le programme des festivités de la Semaine du Gout sont disponibles sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 2 septembre 2019

**Contact :**

**DFJC, Cesla Amarelle, conseillère d'État, 021 316 30 00**

**DFJC-EPM, Jacques-Frédéric Siegler, directeur, 021 557 84 44**



COMMUNE DE  
MONTREUX



## Communiqué de presse

Montreux, le 2 septembre 2019

### A Montreux, la Semaine du Goût s'écrit au pluriel !

**« Ville du Goût 2019 », Montreux a choisi de décliner la Semaine du Goût au pluriel ! Depuis le 24 août, avec la Bénichon, et jusqu'au 28 septembre, une série d'événements dédiés au bien manger sont prévus en divers lieux de la ville, au Casino, à l'Ecole professionnelle de Montreux, à la Maison de Quartier de Clarens, ainsi que dans une sélection d'hôtels et de restaurants.**

Au menu de ces Semaines du Goût festives sur le thème central du pain, un programme aussi varié que goûteux, concocté par la Commune de Montreux et ses partenaires à l'intention des gourmets, professionnels des métiers de bouche et amateurs de bonne chère de tous horizons. Comme le souligne Laurent Wehrli, Syndic et Conseiller national, les dégustations, animations, ateliers, menus spéciaux, conférences et concours professionnels sont autant d'opportunités pour Montreux « de témoigner de son sens du partage et de la convivialité et de se distinguer sur le plan de la gastronomie».

En septembre, Montreux et ses partenaires vous proposent:

Jusqu'au 28	Exposition à la bibliothèque « Le pain, au carrefour du temps, d'ici et d'ailleurs »
6	Conférences à l'Ecole professionnelle de Montreux
9	Journée professionnelle de la Société suisse des cuisiniers. Casino Barrière.
12 au 22	Menu spécial « Semaine du Goût » autour du poisson dans une dizaine de restaurants montreuusiens.
12	Parcours didactique sur le thème du pain, stands de présentation des différents métiers de bouche et apéritif. Marché couvert.
12	Demi-finale du Championnat vaudois des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs. Confection de pain au levain et de « bouchons vaudois ». Le public pourra déguster. Marché couvert.
13 au 16	Premier Street Food Festival sur les quais de Montreux.
14	Fête du pain à Tavel.
14	Ateliers culinaires pour les enfants de 5 à 10 ans au Fairmont le Montreux Palace.
14 et 15	Route Gourmande à Chailly.
17 au 19	Atelier de découverte « la fermentation à travers les 5 sens » à l'Ecole Professionnelle de Montreux.
19	Contes sur la vigne, le vin et les vigneron. Bibliothèque de Montreux.
19	Initiation à la dégustation de fromage. Maison de Quartier de Clarens.
21	Intronisation des nouveaux Chevaliers du Bon Pain et remise du « Pain d'Or vaudois 2019-2020 ». Pour le public, toutes sortes de spécialités à déguster. Cortège sur les quais et Marché couvert.
21	Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs. Ecole professionnelle de Montreux.
22	Journée officielle et fête de clôture. Brunch pain et confiture offert au public, et divers stands de restauration sur place. Marché couvert.
28	Portes ouvertes à l'Ecole professionnelle de Montreux.

Programme complet et actualités sur [www.montreuxvilledugout.ch](http://www.montreuxvilledugout.ch), [Facebook](#) et [Instagram](#)  
Photos libres de droits de Montreux : sur demande auprès de [communication@montreux.ch](mailto:communication@montreux.ch)

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

M. Gérard Carrel, Président de l'association Montreux Ville du Goût. Tél. 079 607 71 07

[Gerard.Carrel@bschnider.com](mailto:Gerard.Carrel@bschnider.com)

Communiqué de presse

## 15 restaurateurs suisses lauréats du concours « Swiss Wine Gourmet 2019 »

En parallèle de la Semaine du Goût qui se déroulera du 12 au 22 septembre, Swiss Wine Promotion a le plaisir d'annoncer les lauréats du concours « Swiss Wine Gourmet 2019 ».

L'édition 2019 du Swiss Wine Gourmet, grand concours promotionnel piloté par Swiss Wine Promotion, a connu un vif succès. Près de 1'700 personnes de toute la Suisse ont participé au concours « Swiss Wine Gourmet 2019 » et ont désigné leur établissement favori. Les restaurateurs de chaque région linguistique qui comptabilisent le plus de voix reçoivent un bon d'achat de 1'000 francs pour du vin suisse auprès des producteurs.

Les établissements devaient remplir les critères suivants :

- ✓ Une présence marquée de vins suisses à la carte
- ✓ L'établissement est répertorié dans le projet Swiss Wine Gourmet  
<https://gourmet.swisswine.ch/fr>
- ✓ Être un coup de cœur du consommateur

Ce concept de promotion des vins suisses vise essentiellement 3 objectifs :

- Promouvoir les vins suisses dans les restaurants du pays
- Resserrer les liens entre producteurs de vins suisses et restaurateurs
- Offrir aux consommateurs l'opportunité de découvrir la diversité des vins suisses à travers les restaurants helvétiques.

### Une reconnaissance pour 15 restaurants suisses

Les heureux élus de cette année sont :

#### Suisse italienne

Ristorante Castel Grande, Salita al Castelgrande, 6500 Bellinzona, TI,

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

#### Suisse alémanique

APÉRO mit Schweizer Wein, Bonstettenstrasse 2, 3012 Bern, BE,

[www.mit-schweizer-wein.ch](http://www.mit-schweizer-wein.ch)

Hotel Eden Spiez, Seestrasse 58, 3700 Spiez, BE,

<https://www.eden-spiez.ch>

Hotel Restaurant Weisses Kreuz, Marktplatz 15, 3250 Lyss, BE,

[www.kreuz-lyss.ch](http://www.kreuz-lyss.ch)

Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3600 Thun, BE,

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

Himmapan Lodge (Knies Zoo), Oberseestrasse 42, 8640 Rapperswil, ZH,

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

Wasserschloss Hagenwil, Schloss-Strasse 1, 8580 Amriswil, TG,

[www.schloss-hagenwil.ch](http://www.schloss-hagenwil.ch)

Hotel Restaurant Einstein Gourmet, Berneggstrasse 2, 9000 St Gallen, SG,

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

Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, BL,

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

Landhotel Linde, Niederrohrdorferstrasse 1, 5442 Fislisbach, AG,

[www.linde-fislisbach.ch](http://www.linde-fislisbach.ch)

### Suisse Romande

Brasserie, La Glacière, Avenue Ritz 35, 1950 Sion, VS,  
L'Envie, Grand-Rue 18, 1110 Morges, VD,  
Ze Fork, Léman 2, 1800 Vevey, VD,  
La Table de Mary, Route du Gymnase 2, 1400 Cheseaux-Noréaz, VD,  
La Désobéissance, Fausses-Brayes 19, 2000 Neuchâtel, NE,

[www.brasserieglaciere.ch](http://www.brasserieglaciere.ch)  
[www.lenvie-morges.ch](http://www.lenvie-morges.ch)  
[www.zefork.ch](http://www.zefork.ch)  
[www.latabledemary.ch](http://www.latabledemary.ch)  
[www.desobeissance.ch](http://www.desobeissance.ch)

## Les vins suisses progressent auprès des restaurateurs

Le label Swiss Wine Gourmet a pour objectif de mettre en valeur les efforts de présentations et de valorisations des vins suisses par les restaurateurs.

Lors de la création de cette campagne en 2014, 200 établissements avaient répondu à l'appel de Swiss Wine Promotion.

Aujourd'hui le répertoire compte 1'370 établissements et le label Swiss Wine Gourmet lancé discrètement il y a deux ans connaît un essor réjouissant dont 160 établissements ont reçu un label trois verres d'or. (135 en 2018)



1. Verre d'or pour une carte de vins régionaux
2. Verres d'or pour une carte des vins comportant deux ou plusieurs régions viticoles suisses
3. Verres d'or pour saluer les cartes qui représentent la Suisse et ses six régions viticoles

## Swiss Wine Gourmet et la Semaine du Goût

Pendant cette période festive de 10 jours, le public suisse est invité à participer aux événements proposés par la Semaine du Goût. En parallèle, les restaurateurs sont invités à faire un effort particulier en proposant plus de vins suisses de qualité au verre. La diversité des crus helvétiques apporte une parfaite harmonie avec les mets de qualité proposés par les restaurateurs partenaires de la semaine du Goût.

Soyons fiers des vins suisses.

---

### Contact

#### SWISS WINE PROMOTION SA

Belpstrasse 26, 3007 Berne

Tél : +41 31 398 52 20

Courriel : [gourmet@swisswine.ch](mailto:gourmet@swisswine.ch)