



«Nous n'avons jamais vécu un si bon été»



Franck Giovannini, entouré ici de Josef Zisyadis et du chef Cédric Bourassin, a lancé lundi la Semaine suisse du goût à l'École hôtelière de Lausanne. PATRICK MARTIN

Gastronomie
Les grandes tables du canton ont tiré leur épingle du jeu, à en croire Franck Giovannini, chef de l'Hôtel de Ville de Crissier et parrain de la Semaine suisse du goût, qui s'ouvre ces jours.

«Nous n'avons jamais vécu un si bon été», confie Franck Giovannini. La haute gastronomie vaudoise a fait recette ces dernières semaines, à entendre le chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, parrain de la Semaine suisse du goût, qui aura lieu du 17 au 27 septembre. «Avec les restrictions dues à la pandémie de Covid-19, nous étions inquiets, mais notre clientèle nous est vite revenue, explique-t-il. Nous avons

été très pénalisés durant deux mois jusqu'en mai, période durant laquelle nous avons perdu près de 4000 clients. Ces derniers se sont rattrapés. Les gens ont envie de se faire plaisir avec l'argent qu'ils ont économisé ces derniers temps.»

Selon le chef, le phénomène est général dans le canton. Les établissements gastronomiques vaudois ou encore fribourgeois, avec une clientèle essentiellement régionale, sont ceux qui s'en sortent le mieux. «Dans le canton de Genève, où la clientèle internationale dépasse habituellement les 10%, les résultats sont moins bons, relève Franck Giovannini. C'est aussi globalement le cas des restaurants gastronomiques plus petits, da-

vantage confrontés aux restrictions concernant les distances sociales. Pour notre part, avec les règles sanitaires en vigueur, nous n'avons perdu qu'une table de deux places.»

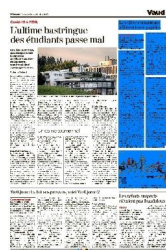
Accent mis sur le local

Consommer local, c'est aussi le cheval de bataille de la Semaine suisse du goût, qui proposera, pour ses 20 ans, plus de 3000 événements du 17 au 27 septembre. Après Frédy Girardet en 2005, puis Philippe Rochat pour sa 10^e édition en 2010, c'est Franck Giovannini qui la parraine cette année. «C'est une évidence, pour moi, de soutenir cette initiative. Mettre en avant des produits et des producteurs locaux ne peut être que bénéfique pour tout le monde.



En éduquant les gens à une bonne alimentation, cela peut leur donner envie, à terme, de venir manger chez nous. Mais ce n'est pas le but de mon soutien.»

Aux yeux de Josef Zisyadis, directeur de la Semaine suisse du goût, la relocalisation de la nourriture est un enjeu de taille. «Le contexte de la pandémie n'a fait qu'accentuer cet objectif. En confinement, les gens ont d'abord dû renouer avec leur propre cuisine et se remettre aux fourneaux. Avant de pouvoir aller de nouveau au contact des producteurs et des restaurateurs. Notre but est d'amplifier cette reconnexion.» **Claude Béda**
www.gout.ch



Les élèves ormonans affûtent leurs papilles

Alimentation
Dans le cadre de la **Semaine du goût, les écoles de la vallée ont concocté un programme mêlant ateliers de cuisine et réflexion sur la nourriture.**

Pêche ou abricot? Fraise ou framboise? Dans une salle du Collège d'Aigremont, au Sépey, une petite quinzaine d'élèves se plient au jeu de la dégustation. Objectif? Deviner le fruit qui parfume les huit boissons qui leur sont servies. La plupart reconnaissant aisément le sirop de raisin et de sureau et le jus d'orange. Le jus de pamplemousse provoque des grimaces et le liquide restant dans les gobelets finit dans le seau prévu à cet effet. «Chez l'humain, c'est la perception de l'amertume qui est la plus développée. C'est ce qui a permis à nos ancêtres de reconnaître les aliments potentiellement toxiques, le poison étant souvent amer», énonce Jacques Énard, l'enseignant qui anime l'atelier.

Trois journées durant la semaine, les élèves de l'Établissement primaire et secondaire Les Ormonts-Leysin (ESOL) profitent d'une série d'activités en lien avec la Semaine du goût. Une

manière d'honorer le privilège accordé par les organisateurs à Leysin, qui ont fait de la station le premier Village alpin du goût. Au menu? Une sortie à l'Alimentarium de Vevey, de la cuisine, une visite de la chèvrerie de Leysin, d'une fromagerie à La Comballaz et d'une miellerie. Le programme n'est pas que récréatif: en classe, plusieurs cours explorent différentes facettes de l'alimentation.

Jacques Énard, qui enseigne habituellement le sport, décrit les papilles gustatives, la notion de goût - sucré, salé, acide, amer - et de flaveur, et les sens nécessaires à la perception des «flaveurs». Les élèves s'enhardissent, ils lèvent la main pour mentionner l'odorat, la vue.

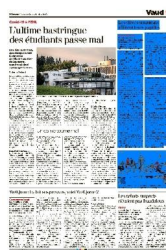
Johannes Hemm prend la relève pour évoquer l'influence du marketing sur le goût d'un produit. L'expérience menée est intéressante: cinq plaques de chocolat de différentes marques sont proposées aux adolescents. «Je vous demande de les classer de celle que vous achèteriez le plus facilement à celle qui vous attire le moins, en vous basant uniquement sur l'emballage.» Les discussions s'enflamment. «Le chocolat de Lidl ne donne pas envie», es-

time Sascha face aux couleurs pétantes de l'étiquette. Le jaune pâle du papier qui entoure le chocolat bio de Migros ne fascine pas davantage.

L'aspect «luxueux» séduit

Aucun participant ne relève les logos «Bio» et «Fair Trade» qui ornent ces plaques. Certains examinent la liste d'ingrédients pour connaître le lieu de fabrication. Mais c'est bien l'aspect «luxueux» qui séduit: «L'écriture dorée attire le regard», observe Tristan devant les plaques de Cailler et Lindt. Au final, c'est cette dernière qui obtient le plus souvent le vote des élèves. «L'emballage a quelque chose de noble qui fait qu'on a envie l'acheter», commente Johannes Hemm.

En parallèle, d'autres élèves se familiarisent avec l'énergie grise dans l'industrie alimentaire ou la saisonnalité des fruits et légumes. «On constate que cette notion n'est pas forcément claire pour tous, relève Daniel Niklès, doyen au sein de l'ESOL. Vingt-cinq à trente pour cent des élèves, souvent ceux qui sont issus de familles paysannes, sont assez bien informés. Les deux tiers restants ont assez peu de notions en la matière, au-delà de l'exemple classique de la fraise qu'il ne faut pas manger en février... D'où l'intérêt de ces ateliers.» **David Genillard**



Quel est ce sirop? Ces élèves du Collège d'Aigremont se sont prêtés au jeu de la dégustation à l'aveugle. CHANTAL_DERVEY