



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT

CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
ET SWISS WINE PROMOTION DU LUNDI 6 SEPTEMBRE 2021

21^{ème} Semaine suisse du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2021 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or



Slow Food[•]CH

Suisse. Naturellement.



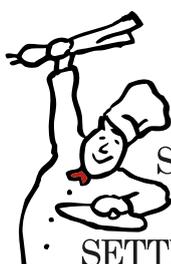
ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE



BIOSUISSE



 **SWISS WINE** | OHNE WENN
UND ABER



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO



INDEX

- 21^{ème} Semaine suisse du Goût du 16 au 26 septembre 2021
- Philippe Chevrier, Parrain suisse du Goût 2021
- Genève, Ville suisse du Goût 2021
- Swiss Wine Promotion: «Au cœur des vendanges»

CONTACTS

- **Josef Zisyadis**
Directeur de la Semaine suisse du Goût / +41 79 355 21 41 / presse@gout.ch
- **Nicolas Joss**
Directeur de Swiss Wine Promotion / +41 79 753 68 10 / nicolas.joss@swisswine.ch

Communiqué de presse

La Semaine du Goût propose 3000 rencontres en septembre!

Pour le droit à une bonne nourriture

Plus de 60% de la planète a un problème avec sa nourriture. Depuis des dizaines de milliers d'années, notre corps s'est adapté à un régime alimentaire typiquement humain. Aujourd'hui, une nourriture industrielle, transformée fournit trop de mauvais matériaux pour un corps sain. Les méthodes de production de l'agro-business sont devenues coresponsables des pandémies catastrophiques.

Pire, les recettes de l'agro-business se précisent: avec des capsules similaires à celles de certains cafés, les gens pourront bientôt consommer des cocktails nutritifs individuels ou utiliser une imprimante 3D pour préparer leur repas conformément à des recommandations de santé enregistrées électroniquement.

Mais au fond, qui nourrit vraiment l'humanité? Seulement 25% des aliments que nous consommons proviennent des grandes exploitations agricoles industrielles. Cette agriculture est responsable de plus de 75% des dégâts écologiques infligés à la planète. Il reste que 75% de la production agricole provient «encore» des petits paysans. Ce sont eux qui privilégient encore la santé par hectare plutôt que le rendement par hectare! Ce sont eux aussi qui sont auteurs de l'innovation importante: le low-tech plutôt que le high-tech technologique. Ce sont eux qui nous nourrissent avec respect des saisons, des semences et des traditions culinaires.

Nous sommes à la croisée des chemins: un nouveau modèle agricole est en marche sur la planète. Il demande que nous, mangeurs, prenions notre destin en main. La grande conquête du 21^{ème} siècle pourrait bien être le droit à une alimentation bonne, propre et juste. Avec le droit de savoir ce que l'on mange, le droit de choisir des produits durables pour la santé. Avec le droit de renoncer à la fausse nourriture chimique sans goût.

Au cœur de la plus grande manifestation de la nourriture en Suisse, les nombreux événements rassemblés dans tout le pays, grâce à des centaines de bénévoles, vous sont offerts pour la convivialité et la joie de la rencontre autour du goût. C'est la vocation de la Fondation pour la promotion du Goût.

gout.ch

[Magazine Gout.ch 2021](#)



Philippe Chevrier, cuisinier-chef étoilé, Parrain suisse du Goût 2021

Le chef étoilé du Domaine de Châteauevieux à Peney-Dessus (Satigny, GE), à la tête de plusieurs restaurants dans le canton, est un entrepreneur renommé depuis toujours. Son ambition en tant qu'ambassadeur de la 21^{ème} édition de la Semaine du Goût? Partager la richesse du terroir genevois au-delà des frontières de la République du bout du lac.

gout.ch/philippe-chevrier-parrain-suisse-du-gout-2021

Genève, Ville suisse du Goût 2021

Tout au long de cette année, la cité du bout du lac s'engage pour le bien manger en explorant les liens entre alimentation et climat, en misant sur l'éducation au goût, en prônant un accès démocratique à une alimentation saine pour tous et en mettant en lumière les circuits courts.

Les questions de la promotion du terroir, de l'ancrage au territoire et du soutien à l'économie locale seront les composantes fortes de cette édition. Elles lui serviront de fil rouge autour du slogan Territoire du Goût, Goût du terroir.

geneve-villedugout.ch

La Conseillère fédérale Karin Keller-Suter ouvre la Semaine suisse du Goût 2021

La conseillère fédérale Karin Keller-Suter donnera le coup d'envoi de la 21^{ème} Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 15 septembre à Berne au Bellevue Palace. Ce Gala sera entièrement aux couleurs de Genève et il sera entièrement bio!

Communiqué de presse

Philippe Chevrier, Parrain suisse du Goût 2021

Le Parrain de la 21^{ème} édition pour le plus grand événement du bien manger.



A la tête du prestigieux Domaine de Châteauevieux (19 points au GaultMillau et 2 étoiles au Michelin) et de plusieurs autres belles adresses dans le canton, le chef étoilé genevois est le Parrain de la Semaine du Goût 2021.

Son ambition en tant qu'ambassadeur de cette 21^e édition est de partager la richesse du terroir genevois au-delà des frontières de la République du bout du lac.

Philippe Chevrier ne cache pas son enthousiasme: «Je suis très fier d'avoir été choisi comme ambassadeur du bon goût et de Genève. Beaucoup de gens en Suisse et dans le monde n'imaginent pas la richesse de notre terroir. Genève n'est pas qu'une ville d'affaires, de luxe, d'organisations et de sociétés internationales. Notre campagne est magnifique, avec de belles cultures, une viticulture d'exception et de très beaux élevages de viande et de volaille.»

philippe-chevrier.com

Communiqué de presse

Genève, Ville suisse du Goût 2021



Genève
Ville
du Goût
2021

La Ville de Genève a l'honneur d'avoir été désignée Ville suisse du Goût en 2021. Ce choix vient récompenser un engagement de longue date en matière de promotion d'une alimentation durable, de proximité et de qualité. A travers le service Agenda 21 – Ville durable et son programme Nourrir la Ville, en collaboration avec de nombreux partenaires, elle a mis en place un programme ambitieux autour de l'éducation au goût, l'accès démocratique à une alimentation saine et de qualité, et l'impact de la nourriture sur le climat. Un agenda complet regroupe tous les événements et activités qui auront lieu autour du «bien manger» en ville de Genève et dans le canton.

La municipalité et ses partenaires souhaitent particulièrement mettre en lumière les filières de proximité: les acteurs et actrices de l'alimentation de notre région contribuent de manière très significative au tissu économique local. Ce recentrement sur l'économie locale est d'autant plus essentiel à l'heure du changement climatique et des pandémies. Cette volonté résonnera toute l'année à travers le slogan «Territoire du Goût, Goût du Terroir» qui servira de fil rouge thématique.

Retrouvez dès à présent toutes les informations et l'agenda complet sur: [geneve-villedugout.ch](https://www.geneve-villedugout.ch)



Immergez-vous « Au cœur des vendanges » entre amis ou en famille lors de la première journée nationale des vendanges le samedi 2 octobre 2021

Initié il y a trois ans par les Vins du Valais et après deux éditions couronnées de succès, Swiss Wine Promotion, organe de promotion nationale des vins suisses, organise le 2 octobre 2021, la première journée nationale des vendanges, « Au cœur des vendanges ». Cette journée a pour objectif de plonger le public au cœur de l'évènement le plus emblématique du calendrier viticole.

L'été tire sa révérence, les raisins se gorgent de sucre et les vignes se parent discrètement de touches d'or: l'arrivée de l'automne annonce la récolte à venir. C'est le temps des vendanges, consécration du travail accompli par les vigneron.ne.s tout au long de l'année. S'installe alors une période d'effervescence et d'activité fourmillante, qui réserve aussi et surtout des moments conviviaux, et festifs, dans une ambiance de partage et de bonne humeur.

« Au cœur des vendanges » entend permettre à plus de 600 personnes, petits et grands, de participer en immersion, durant une demi-journée, à ce moment magique dans le processus de création du vin. Durant quelques heures, les visiteurs pourront vivre les vendanges aux côtés des vigneronnes et découvrir des moments d'une rare intensité au travers d'un travail exigeant, mais combien gratifiant dans plus de 40 caves à travers la Suisse.

Une expérience unique

«Au cœur des vendanges» vous invite à vous immerger dans ce moment magique du processus de création du vin, à rencontrer les vigneronnes et vigneronnes proches de chez vous et de découvrir les anecdotes. Vous aurez peut-être même la chance de percer un peu le secret de nos vins suisses d'exception.

Vivez les vendanges de l'intérieur durant quelques heures ; en récoltant les grappes de raisin à la main, en humant les premiers arômes de ce qui deviendra du vin, en dégustant les crus helvétiques, faites vibrer vos sens.

Les vigneronnes et les vigneronnes vous offriront un accueil chaleureux, une initiation à leur savoir-faire, quelques heures de saine transpiration et pour clôturer l'expérience, un savoureux repas rassemblant tous les acteurs autour des vins suisses.

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | **SANS HÉSITER**



Immergez-vous « Au cœur des vendanges », entre amis ou en famille, lors de la première journée nationale des vendanges le samedi 2 octobre 2021.

Cet évènement est également une opportunité pour les domaines participants de transmettre leurs savoir-faire et anecdotes, informer et éduquer les visiteurs, et offrir de la visibilité à leur domaine.

Inscription et renseignements

Les inscriptions sont ouvertes du 16 août au 22 septembre (selon disponibilité) sur www.aucoeurdesvendanges.ch, ne ratez pas cet évènement unique « Au cœur des vendanges » !

Contact Swiss Wine Promotion

Nicolas Joss, Directeur, nicolas.joss@swisswine.ch, +41 79 753 68 10

Océane Gex, Cheffe de projet, oceane.gex@swisswine.ch, +41 78 754 36 62

Marine Bréhonnet, Chargée de communication, marine.brehonnet@swisswine.ch, +41 79 484 38 64

Partenaires média

ARCInfo

Le Nouvelliste

LA CÔTE

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Gault & Millau
CHANNEL

Suisse. Naturellement.

 **SWISS WINE** | **SANS HÉSITER**