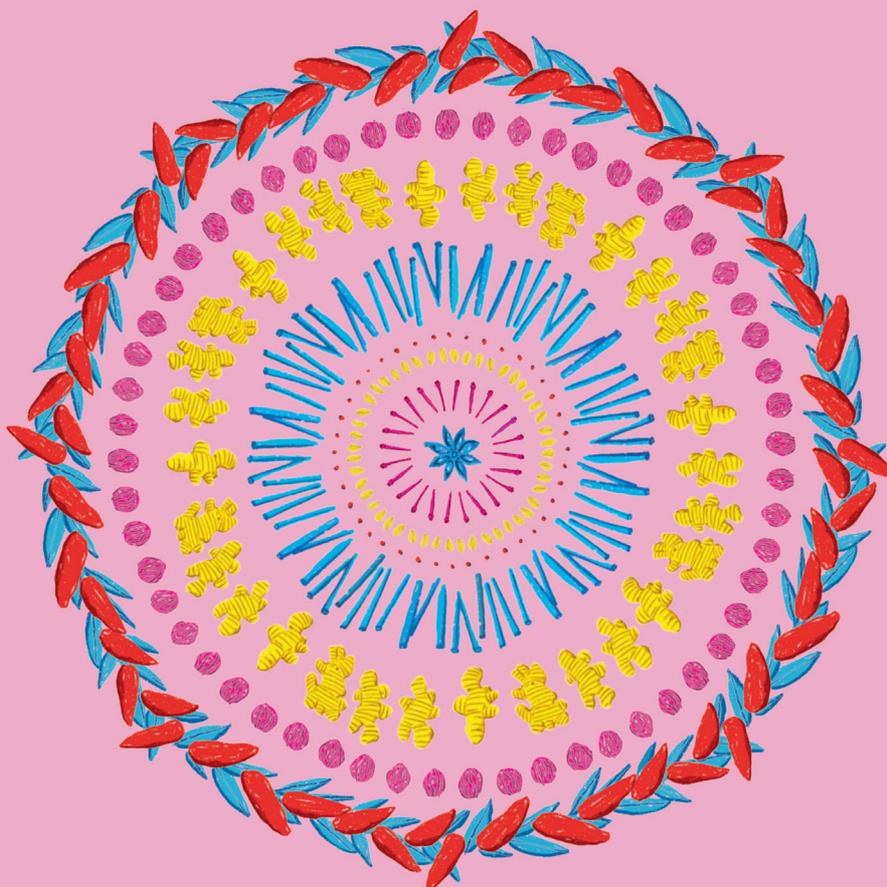




DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT



**CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
MARDI 22 MARS 2022**

22^{ème} Semaine suisse du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2022 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or

Suisse. Naturellement.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

UN ÉVÈNEMENT DE:





Index

1. Semaine suisse du Goût – 22^{ème} édition
Tanja Grandits, Marraine de la Semaine du Goût 2022
2. Bâle, Ville suisse du Goût 2022
3. Charte de la Semaine suisse du Goût

Contacts

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

Bâle Ville du Goût
Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22,
daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch
Projektleiter Genussstadt Basel

Lukas Ott, Tel. +41 61 267 42 30, lukas.ott@bs.ch
Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Tanja Grandits, marraine idéale de la Semaine du Goût



Tanja Grandits dans son restaurant, le « Stucki » à Bâle

La Semaine du Goût 2022 fera vivre Bâle au rythme des saveurs et des rencontres. Voilà qui tombe à pic: Marraine idéale de cet événement fédérateur, Tanja Grandits est avant tout attachée aux goûts et au partage. Et ceci dans les cuisines de l'historique Restaurant Stucki qu'elle fait étinceler au sommet de la gastronomie helvétique (2 étoiles Michelin, 19/20 au GaultMillau) depuis 14 ans. Mais aussi à la maison ou lors de ses voyages inspirants en Asie, notamment: «Curieuse et ouverte, ce qui m'importe c'est d'observer, puis de transmettre ce qui j'aime et ce que je sais faire», le tout sans jamais céder aux modes. Au menu de la Semaine du Goût 2022 version Grandits: de la couleur (Tanja a fait des plats monochromes sa signature), des saveurs délicates et épicuriennes, des plats végétariens et un enthousiasme tout particulier pour les repas destinés aux jeunes. «Je me réjouis de tout événement qui célèbre la culture gastronomique. Je suis donc très heureuse d'avoir été choisie comme ambassadrice de la gastronomie bâloise qui le mérite bien!»

22 mars 2022

Communiqué de presse « Bâle - Capitale suisse du Goût 2022 »

En 2022, Bâle sera à nouveau placée sous le signe du plaisir. Après Genève en 2021, c'est au tour de Bâle d'avoir l'honneur d'être Ville suisse du Goût cette année. Le canton de Bâle-Ville encourage depuis longtemps une alimentation durable et a posé les jalons pour cette distinction en soutenant chaque année la « Genusswoche Basel ».

Lukas Ott, du service de développement du canton et de la ville de Bâle : « Le fait que Bâle ait été choisie comme Ville du Goût 2022 montre que nos efforts pour positionner Bâle comme précurseur d'une alimentation durable continuent à être reconnus. L'artisanat régional du goût sera mis encore davantage en avant cette année et pourra profiter d'une visibilité accrue ».

Bâle est une ville traditionnellement commerçante, les épices comme le safran ou la cannelle faisant déjà l'objet d'un commerce au Moyen-Âge. Aujourd'hui encore, de nombreuses spécialités témoignent des liens de Bâle avec le monde. Le thème principal 2022 « herbes aromatiques & épices » s'inscrit particulièrement bien dans ce contexte. Tanja Grandits sera la marraine idéale de ce thème et de cette édition. Depuis 2008, elle est à la tête du Restaurant Stucki à Bâle, où elle crée des plats colorés et épicés. Elle a été récompensée par deux étoiles au Guide Michelin et a reçu la distinction de « cuisinière de l'année » décernée par Gault&Millau en 2014 et en 2020. « Je suis très fière d'avoir été choisie comme marraine pour représenter les artisans du goût de la région. Bâle a beaucoup à offrir sur le plan culinaire et je suis heureuse de pouvoir contribuer à faire connaître cette diversité en Suisse ».

D'avril à octobre, de nombreux événements seront organisés à Bâle, « Ville du Goût ». Parmi eux, le Genussfestival et le Slow Food Market dans la Markthalle, les Food Talks sur le thème de « l'alimentation du futur », la semaine des boulangers-pâtisseries avec de nombreux ateliers ou encore le Beer & Food Festival Basel.

Le programme est actualisé en permanence sur genussstadtbasel.ch

En tant qu'ambassadrice du goût, Bâle a pour objectifs de promouvoir le plaisir de cuisiner et de bien manger, le respect des aliments, et d'offrir une scène à l'artisanat local du goût. Pendant onze jours, les visiteurs pourront découvrir la diversité culinaire bâloise et la savourer en participant à de nombreuses manifestations.

A votre disposition pour plus de renseignements :

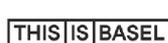
- Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22, daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch
Projektleiter Genussstadt Basel
- Lukas Ott, Tel. +41 61 267 42 30, lukas.ott@bs.ch
Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Hauptpartner



Partner:

Präsidialdepartement des Kantons Basel-Stadt
Kantons- und Stadtentwicklung



Medienpartner:



Charte de la manifestation

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, au mode de production 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, les animaux 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, décembre 2019

