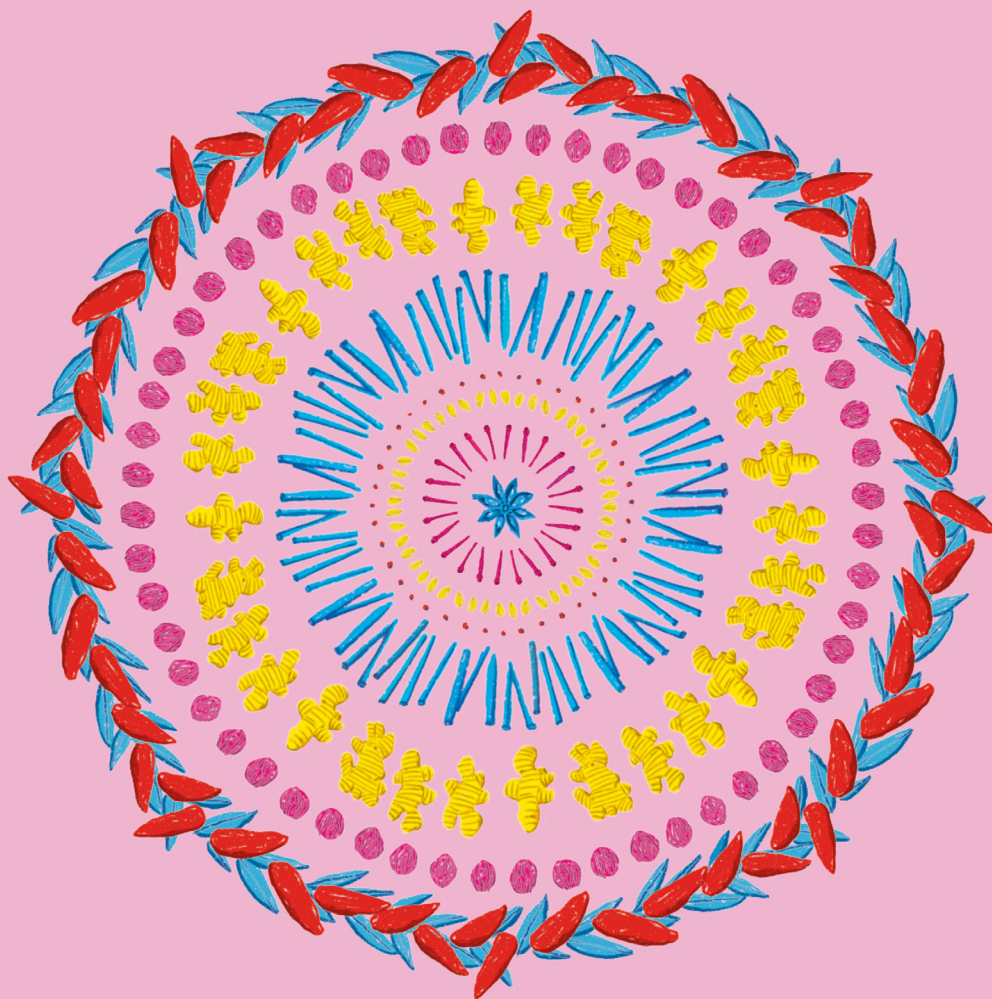




SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO

**CONFÉRENCE DE PRESSE
DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
DU LUNDI 5 SEPTEMBRE 2022**

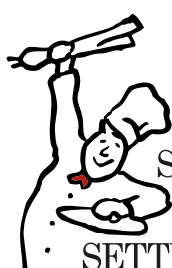
**15-25.09.2022
22^È ÉDITION**



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT 2022 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

INDEX

- 22^{ème} Semaine suisse du Goût du 15-25 septembre 2022
- Bâle, Ville suisse du Goût 2022
- Swiss Wine – Au cœur des vendanges

CONTACTS

- Josef Zisyadis
Directeur de la Semaine suisse du Goût / +41 79 355 21 41 / presse@gout.ch



22^{ème} Semaine suisse du Goût

Pour les humains, les animaux et la planète

Nous en sommes à la 4^{ème} génération nourrie à la malbouffe industrielle avec son cortège d'obésité, de diabète, de stérilité, de cancers. Dans le même temps et c'est plus récent, on voit une baisse de l'espérance de vie en bonne santé. On vit plus longtemps, mais avec des maladies dégénératives, qui font le bonheur de l'industrie pharmaceutique.

Or, dans le même temps l'alimentation et l'agriculture ont été relégués dans le budget des ménages à moins de 6%. Ils ne font pas le poids face aux achats de portables ou d'écrans. On veut manger vite, le moins cher possible, en achetant tout dans les supermarchés en périphérie.

Nous n'irons pas très loin avec cette tristesse dans nos assiettes. Il y a urgence climatique, parce qu'il y a aussi urgence alimentaire. La malbouffe industrielle est étroitement liée à la perte de la biodiversité, à la pollution de l'eau et à la destruction des sols. Elle pèse lourdement sur le réchauffement climatique.

22 ans que nous organisons la Semaine suisse du Goût ! Nous avons vu poindre des prises de conscience heureuses, mais nous craignons que la mondialisation des pandémies et le retour de la guerre sur notre continent ne conforte le programme de l'agro-industrie. Nous ne voulons pas de la disparition des traditions culinaires, de la mondialisation des plats.

La Fondation pour le Goût avec ses 4 projets nationaux (Semaine suisse du Goût, Grands Sites du Goût, Swiss Wine Tour, Mérite culinaire suisse) a conscience de travailler pour le futur de la nourriture dans notre pays. Un futur décarboné, mais un futur du plaisir du goût, avec une agriculture paysanne, un patrimoine culinaire et des territoires de l'hospitalité humaine authentique. Rejoignez-nous dans cet enjeu de civilisation pour les humains, les animaux et la planète.

<http://www.fondationgout.ch/>

Un Magazine GOUT.CH épicé

Le Magazine 2022 de la Semaine du Goût se déguste épicé cette année. Le thème dans les écoles avec notre partenaire Fourchette verte est « Les épices de Suisse et d'ailleurs ».

<https://www.gout.ch/>



Tanja Grandits, cuisinière-chef étoilée, Marraine suisse du Goût 2022

Tanja Grandits, seule femme parmi les étoilés suisses est une fée des saveurs et des couleurs. Spontanée, curieuse, ouverte, la cheffe hyper-créative est attachée comme personne au plaisir partagé. Voilà qui tombe à pic puisqu'elle sera Marraine de la Semaine du Goût 2022. Et en plus, elle déclare : « Bâle est ma patrie ! »

<https://www.tanjagrandits.ch/>

Bâle, Ville suisse du Goût 2022

La cité rhénane invite à découvrir sa diversité en mettant l'accent sur le régionalisme, la saisonnalité et l'artisanat. Bâle fait partie d'un mouvement national axé sur le goût, le respect des aliments et le plaisir de bien manger, qui offre une vaste tribune à l'artisanat local. C'est la mise en œuvre continue d'activités visant à promouvoir le goût grâce à des aliments locaux et durables qui fait de Bâle une véritable capitale dans ce domaine.

<https://genussstadtbasel.ch/>

Le réseau des Villes suisses du Goût

Les villes accueillent la moitié de l'humanité. Elles ont un rôle clé à jouer pour la transformation des systèmes alimentaires et dans la promotion du bien manger. C'est vraiment dans cette perspective que Bâle s'est inscrite. Elle entend donner vie à une politique publique municipale en matière de nourriture sur le long terme face aux défis du réchauffement climatique. Désormais, les Villes suisses du Goût doivent adhérer aux objectifs du Pacte de Milan en matière de politique alimentaire urbaine.

<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>

Le Conseiller fédérale Ueli Maurer ouvre la Semaine suisse du Goût 2022

Le CF Ueli Maurer donnera le coup d'envoi de la 22^{ème} Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 14 septembre à Berne au Bellevue Palace. Ce Gala sera entièrement aux couleurs de Bâle, Ville suisse du Goût 2022. Il sera entièrement BIO !



Bâle, le 31 août 2022

Communiqué de presse GenussStadt Basel

Bâle est la Ville du Goût suisse 2022 et plusieurs événements phares ont déjà eu lieu durant cette année. Avec l'action "Chefs for Peace", c'était la première fois que des cuisinières et cuisiniers bâlois se sont associés pour réaliser un projet commun avec succès. L'édition spéciale de Falstaff "GenussStadt Basel" a fait connaître l'artisanat local au-delà des frontières, et la "Gourmet-Saat-Box" de Tanja Grandits et Urbanroots a permis à la "GenussStadt" de se glisser dans les cuisines des habitants bâlois. Ces initiatives, et bien d'autres encore, montrent tout ce qui bouge à Bâle en matière de goût.

Nous entamons maintenant le sprint final de cette année, voyons donc ce qui va se passer ces prochains mois dans le cadre de la « GenussStadt Basel ». Nous inaugurons bientôt la Semaine de la boulangerie et de la confiserie, et les meilleures pâtisseries de l'année seront récompensées lors de la troisième édition du concours "Spécialité Regio Basel 2022". De plus, la marque régionale "Aus Stadt und Land" gâtera les invités avec des délices culinaires issus de la production locale et les boulangers-confiseurs de la région présenteront quelques-unes de leurs meilleures spécialités. Venez donc à notre manifestation avec un bon appétit ! Comme toujours, le divertissement sera également au rendez-vous.

Invitation à la conférence de presse "GenussStadt Basel dans la plus ancienne manufacture de biscuits de Suisse

Date : 15 septembre 2022

Heure : 11h00

Lieu : Jakobs Leckerly, St. Johannis-Vorstadt 47, 4056 Bâle

Pour de plus amples informations et pour vous inscrire, contactez :

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

Hauptpartner



Partner:

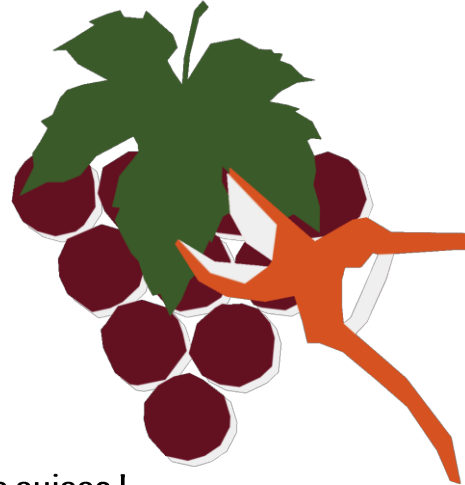


Medienpartner:



Communiqué de presse

Berne, lundi 5 septembre 2022



Célébrez les vendanges 2022 avec les artisanes et artisans du vin suisse !

Swiss Wine Promotion [SWP], organe de promotion national de promotion des vins suisses, organise le samedi 1^{er} octobre 2022 la deuxième édition de « Au cœur des vendanges ». Cet évènement souhaite offrir aux amoureuses et amoureux de vin suisse la possibilité de célébrer les vendanges 2022 aux côtés des vigneronnes et vignerons.

« Au cœur des vendanges » est l'évènement incontournable de l'agenda automnal. Cette manifestation souhaite permettre aux visiteurs de s'immerger le temps d'une demi-journée dans ce moment incontournable dans le processus de création du vin.

SWP a ouvert la billetterie de l'évènement le 1^{er} août. Les visiteurs ont la possibilité de vivre l'expérience « Au cœur des vendanges » dans 18 caves inscrites, pour un total de 356 places disponibles. A ce jour, SWP est ravi d'annoncer que déjà 3 domaines affichent complets en Suisse romande et Suisse alémanique.

Le 1^{er} octobre : une expérience unique

Le début des vendanges diffère pour chaque région, car cela est influencé par les conditions météo tout au long de l'année. Avec l'été caniculaire, la deuxième édition de « Au cœur des vendanges » aura probablement lieu vers la fin de la récolte. Les vendanges ne comprennent pas uniquement la récolte du raisin mais comportent également tout le travail de vinification dans la cave. Profitez de cette expérience unique pour découvrir les différents travaux importants de la vigne à la cave.

L'évènement « Au cœur des vendanges » vous propose, durant quelques heures, de vivre la période des vendanges aux côtés des vigneronnes et vignerons et de découvrir des moments d'une rare intensité au travers d'un travail exigeant, mais combien gratifiant.

Au programme : un accueil chaleureux, une initiation au savoir-faire des vendanges, de la vinification et du travail à la cave, et pour clore l'expérience, un savoureux repas rassemblant vendangeuses et vendeurs d'un jour et les productrices et producteurs autour du vin suisse.

Billetterie

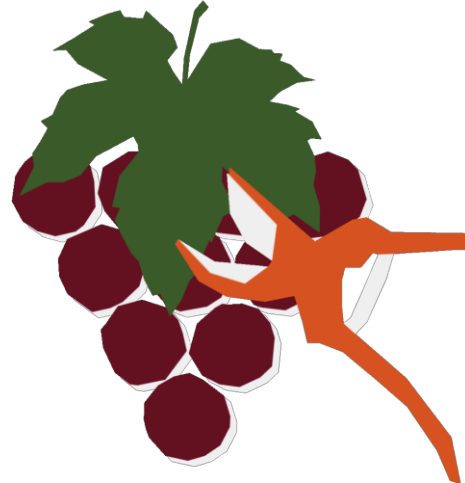
La vente des billets est ouverte jusqu'au 25 septembre [selon disponibilité] sur www.aucoeurdesvendanges.ch.

Plusieurs domaines affichent complets, ne manquez pas cette expérience unique « au cœur des vendanges » !

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE



Contact Swiss Wine Promotion SA

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, Cheffe de la communication, marine.brehonnet@swisswine.ch, +41 79 484 38 64

Partenaires média

ARCInfo

Le Nouvelliste

LA CÔTE

Autres partenaires

LOCAL IMPACT



 **Livesystems**



Suisse. Naturellement.



SWISS WINE