
DOSSIER DE PRESSE



LA SEMAINE DU GOÛT



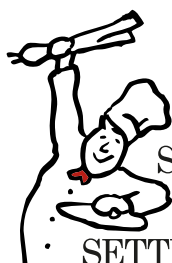
**CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
LUNDI 4 SEPTEMBRE 2023**

23^{ème} Semaine suisse du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2023 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or

Suisse. Naturellement.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

UN ÉVÉNEMENT DE:



INDEX

- 23^{ème} Semaine suisse du Goût du 14-24 septembre 2023
- Fribourg, Ville suisse du Goût 2023
- Swiss Wine – Au cœur des vendanges

CONTACTS

- **Josef Zisyadis**
Directeur de la **Semaine suisse du Goût** / +41 79 355 21 41 / presse@gout.ch
- **Alexander Barisnikow**
Chef de projet **Fribourg, Ville du Goût** / +41 78 681 71 85/ Alexander.Barisnikov@ville-fr.ch
- **Nicolas Joss**
Directeur **Swiss Wine Promotion** / +41 79 753 68 10/ nicolas.joss@swisswine.ch



Notre droit à l'alimentation

Derrière ce que nous mangeons, il y a des enjeux de santé, de production agricole, d'éducation, d'environnement, de tourisme et de justice sociale. Les mangeurs que nous sommes ont besoin d'une politique publique de l'alimentation. Faut-il rappeler qu'un bon tiers du réchauffement climatique est directement liés aux enjeux planétaires de la nourriture ?

Lorsque nous avons lancé la Semaine suisse du Goût il y a 23 ans, nous n'avions conscience qu'en partie de la finalité de notre démarche citoyenne. Nous pressentions certes que l'agro-industrie et son cortège de malbouffe nous amenait dans une impasse et qu'elle était en train de détruire des valeurs profondes de notre identité culturelle, mais nous ne savions pas encore à quel point nous allions lancer un mouvement de mangeurs qui pouvaient peser sur l'avenir alimentaire de notre pays.

Le bon sens à la place du nutriscore

Nous subissons au cœur de notre alimentation des procédés industriels de transformation inquiétants : hydrogénation, homogénéisation, extrusion, fractionnement, hydrolyse. De plus en plus, l'aliment de base n'existe plus en entier. Nous avons passé en quelques décennies des aliments frais à une malbouffe emballée et directement consommable. Le résultat nous saute aux yeux : avec la disparition des habitudes alimentaires traditionnelles, c'est le cortège d'obésité et de diabète qui progresse.

Notre frigo est déjà devenu une succursale des supermarchés. Rajouter un nutriscore ne fait pas marcher notre tête. Il nous déresponsabilise, il nous emmène dans les bras de la nourriture ultra-transformée et nous détourne des produits du patrimoine culinaire local. C'est pour cela qu'il plaît tant à l'agro-industrie... Alors que bien manger est finalement si simple : manger des vrais aliments de saison, privilégier une alimentation végétale, relocaliser notre nourriture.

La **Fondation pour le Goût** avec ses 5 projets (Semaine suisse du Goût, Grands Sites du Goût, Swiss Wine Tour, Mérite culinaire suisse, Académie du Goût), veut faire entendre la voix des mangeurs exigeants dans tous les enjeux de la politique alimentaire. Le droit à l'alimentation pour tous et toutes est notre objectif.

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

Un Magazine GOUT.CH 2023 pour accompagner des milliers d'événements

Tiré à 120.000 exemplaires en 3 langues, le Magazine 2023 de la Semaine suisse du Goût est centré notamment sur le thème des légumes racines. Comme ils reviennent en force dans notre alimentation, c'est l'occasion pour Fourchette Verte, partenaire de la Semaine du Goût, d'en faire le thème pour les réfectoires scolaires.

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



Pierrot Ayer, cuisinier-chef étoilé, Parrain suisse du Goût 2023

Le chef du Péroilles est emblématique de la gastronomie fribourgeoise. Il a tout naturellement été choisi comme Parrain de la Semaine suisse du Goût 2023. « La Semaine du Goût est une magnifique entreprise. Elle fait vivre la Suisse et son patrimoine culinaire », constate Pierre-André Ayer, le patron du Péroilles, le restaurant du centre de Fribourg, où il transmet valeurs et culture à ses clients de tous âges. Il a récemment fêté le centenaire de l'un d'eux, tout en s'attachant à promouvoir les *Bons jeunes* lancés par la Semaine du Goût et qui permettent aux 16-25 ans de s'attabler chez les grands chefs pour 60 francs.

<https://www.gout.ch/bons-jeunes/>

Ainsi, Pierre-André Ayer, que tout le monde nomme Pierrot, marque la gastronomie fribourgeoise depuis des décennies. Après un parcours exemplaire et riche, il s'est fait connaître au Buffet de la gare de Fribourg. Puis à La Fleur de Lys qu'il a tenue pendant dix ans avec son épouse Françoise. Et enfin au Péroilles où il a engrangé points GaultMillau et étoiles Michelin et qu'il gère à présent avec son fils Julien.

<https://www.gout.ch/pierrot-ayer/>

Fribourg, ville d'art, d'histoire et Ville suisse du Goût 2023

Adossée à une production agricole cantonale exceptionnelle, la ville de Fribourg est depuis longtemps une capitale gastronomique. La population et les visiteurs bénéficient de tables fameuses et de deux marchés hebdomadaires qui leur donnent un accès direct au terroir. Les autorités, les restaurateurs et les producteurs œuvrent ensemble pour préparer un avenir durable et goûteux dans les assiettes.

La nomination de Fribourg comme Ville suisse du Goût séduit le secteur gastronomique et alimentaire, très dynamique à Fribourg depuis la fondation de la ville. Durant toute l'année 2023, les autorités communales misent sur les atouts culinaires de la cité des Zaehringen, avec des événements et des manifestations qui culminent pendant la Semaine du Goût en septembre.

<https://www.fvdg.ch/fr>

Le Conseiller fédéral Ignazio Cassis ouvre la Semaine suisse du Goût 2023

Le Conseiller fédéral Ignazio Cassis donnera le coup d'envoi de la 23^{ème} Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 13 septembre à Berne au Bellevue Palace. Le Conseiller fédéral connaît bien la Semaine du Goût : il a été membre de nombreuses années de son comité tessinois et il a été membre du Conseil de Fondation du Goût. Ce Gala sera entièrement aux couleurs de Fribourg, Ville suisse du Goût 2023 avec des vins uniquement fribourgeois et des AOP fribourgeoises dans toutes les assiettes des 200 convives.





Communiqué de presse

Réf. 132.01/1

Semaine du Goût à Fribourg: le programme

Fribourg, le 29 août 2023 – La Ville de Fribourg s'apprête à célébrer la Semaine du Goût en grande pompe en septembre. La cité des Zehringen ayant été désignée Ville suisse du Goût pour 2023, cette manifestation acquiert une saveur toute particulière. Le programme de la semaine a été dévoilé aujourd'hui en présence des partenaires principaux.

Alors que la Semaine du Goût se déroulera dans toute la Suisse du 14 au 24 septembre, à l'initiative de la Fondation pour la promotion du Goût, il revient cette année à la Ville de Fribourg de mettre les bouchées doubles. En effet, la capitale cantonale a l'honneur d'avoir été désignée Ville suisse du Goût pour cette année (cf. [communiqué de presse du 26 septembre 2022](#)). La Ville de Fribourg avait décidé d'étendre les festivités sur toute l'année, afin de valoriser le plus possible l'art culinaire fribourgeois, son potentiel d'innovation et les acteurs et actrices de la gastronomie et des produits du terroir (cf. [communiqué de presse du 27 février 2023](#)).

Il est désormais temps de présenter le plat de résistance, que la Ville a composé avec ses partenaires en chef : Terroir Fribourg, l'Union des paysans fribourgeois et l'Université de Fribourg, mais aussi avec nombre de personnes, commerces et restaurants actifs dans le secteur du Goût et qui ont décidé de jouer le jeu. Au cœur du plus grand événement gastronomique de Suisse, la Ville organise un week-end consacré à la bûche, du 15 au 17 septembre. Durant ces trois jours, le centre-ville sera animé avec un Marché du terroir courant de la place Jean-Tinguely jusqu'au bas de la rue de Lausanne, une cantine centralisée sur la place Georges-Python pour servir les repas de bûche, ainsi qu'une Ferme en ville offrant à la population urbaine un aperçu de la campagne qui l'entoure et la nourrit, avec des goûts, des couleurs et des animaux authentiques. Le reste de la semaine ne manquera pas d'activités réalisées par des personnes individuelles ou morales (restaurants, commerces), qui figurent dans l'agenda très fourni des [événements de Fribourg, ville du Goût 2023](#). Enfin, la Semaine du Goût fribourgeoise se terminera officiellement sur le campus de Pérolles de l'Université de Fribourg, le 23 septembre, avec une journée « portes ouvertes » riche en saveurs et le passage de flambeau à la prochaine ville du Goût, ainsi qu'un marché bio dans la ville.

Bûche 100% fribourgeoise en ville

Dès vendredi soir 15 septembre, la tente dressée sur la place Georges-Python pourra accueillir 300 personnes désireuses de goûter à un repas de bûche, que Terroir Fribourg annonce 100% fribourgeois. En effet, la population pourra déguster le menu de bûche « le plus fribourgeois de l'Histoire » : la cuchaule AOP au safran fribourgeois, la moutarde de bûche cultivée en Singine, le jambon de la borne AOP, le gigot d'agneau fribourgeois ainsi que tous les accompagnements (légumes et desserts) seront d'origine locale. Le vendredi soir et le samedi à midi et le soir, le menu sera à la carte, alors que le dimanche midi sera servi uniquement le menu de bûche complet. À noter qu'une variante végétarienne sera disponible. Des animations musicales seront aussi au menu.

Marché du terroir, ferme en ville, restaurants partenaires

Du côté des animations populaires, le public ne sera pas déçu. La balançoire de bûche sur la place

Georges-Python bercera les petits et les grands enfants, mais il y aura aussi le Marché du terroir des 16 et 17 septembre, qui permettra de découvrir de nombreux trésors culinaires fribourgeois. Plus d'une cinquantaine de stands de commerçants de la ville de Fribourg et d'ailleurs proposeront leurs spécialités fribourgeoises et produits artisanaux, de l'esplanade du théâtre Équilibre à la rue de Lausanne. Plus d'une dizaine d'espaces découverte (fabrication et démonstrations) et neuf restaurants partenaires, qui serviront le menu de Bénichon, feront partie de la fête.

L'Union des paysans fribourgeois (UPF), qui fête ses 175 ans cette année, s'est particulièrement impliquée dans la ferme en ville, qui prendra ses quartiers dans le parc des Grand-Places. Toute la population est invitée à venir visiter une exposition d'animaux (chèvres, cochons, lapins, poules, vachettes et poneys), des stands didactiques d'apiculture, de céréales, d'arboriculture et de lait équitable ainsi qu'une exposition de machines agricoles. La ferme sera ouverte au public dès le 15 septembre. Les écoles primaires de la Ville bénéficieront d'une visite spéciale avec ateliers pédagogiques, en collaboration avec l'École à la ferme. Samedi matin 16 septembre, ces mêmes ateliers sur le thème de l'alimentation durable seront ouverts au public des enfants de 6 à 12 ans, sous la tente de la ferme en ville. Les ateliers sont gratuits et ont pour objectif de sensibiliser la jeunesse à l'origine de nos aliments, au respect de la nourriture, à une alimentation saine et durable, avec des produits locaux (inscriptions: www.agrifribourg.ch/fr/actualites/175-ans/ferme-en-ville).

Journée explora et clôture festive

Samedi 23 septembre, l'Université de Fribourg ouvrira ses portes sur le campus de Pérolles, en partenariat avec Fribourg, ville du Goût 2023 et la Journée du bilinguisme. Au programme de ce festival de science et de culture (explora), auquel toute la société fribourgeoise est conviée: plus d'une centaine d'activités scientifiques, culturelles, sportives et culinaires. Une vingtaine d'événements tourneront autour du goût, proposés par divers départements et facultés de l'Université. Ateliers, visites guidées, *escape game*, cafés et dîners scientifiques, chasses au trésor pour enfants et adolescents-es: que vous aimiez picorer ou dévorer, il y en aura pour tous les goûts. L'originalité du programme de l'Université lui a valu d'être nommé comme l'un des deux « coups de cœur » du comité qualité fribourgeois (cantonal) de la Semaine suisse du Goût. Un marché bio animera par ailleurs le centre-ville. De plus, ce jour marquera la clôture de la Semaine du Goût à Fribourg, avec le passage du flambeau à la Ville du Goût 2024 (infos sous www.unifr.ch/go/explora).

Infos supplémentaires sur www.fvdg.ch

Illustrations sur demande: communication@ville-fr.ch

Contacts :

Alexander Barisnikov, chef de projet Fribourg, Ville du Goût 2023, 026 351 71 23, alexander.barisnikov@ville-fr.ch

Jean-Christophe Emmenegger, service de presse, 026 351 72 34, communication@ville-fr.ch



Communiqué de presse

Berne, mercredi 30 août 2023

Au cœur des vendanges : une 3^{ème} édition sur 4 jours !

Swiss Wine Promotion (SWP), organe de promotion national de promotion des vins suisses, organise les week-ends du 23-24 septembre ainsi que le 30 septembre et 1^{er} octobre, la 3^{ème} édition de l'évènement automnal « Au cœur des vendanges ». La manifestation se déroule sur quatre jours pour répondre à l'enthousiasme des participants et permettre une plus grande flexibilité aux domaines viticoles. La billetterie a ouvert sur www.aucoeurdesvendanges.ch !

Initié en 2018 par Swiss Wine Valais, « Au cœur des vendanges » a été un projet novateur et prometteur pour les vins suisses. En 2021, le projet a été repris par Swiss Wine et les offices de promotion régionaux à l'échelle nationale. Les deux premières éditions (2021 et 2022) ont été couronnées de succès avec la participation de plus de 60 caves viticoles et plus de 800 vendangeurs apprentis. L'engagement passionné des vigneronns, la couverture médiatique et la réponse positive des caves et des participants ont confirmé la volonté de Swiss Wine de renouveler cet événement en 2023 pour sa troisième édition.

"Au cœur des vendanges" arrive lorsque l'été touche à sa fin, que les raisins sont gorgés de sucre et que les vignes se parent de subtiles touches dorées : c'est le moment des vendanges. Cet événement, qui se déroule dans toute la Suisse, offre aux consommateurs l'opportunité unique de découvrir le processus de création du vin, de la vigne à la cave. C'est la consécration du travail acharné accompli tout au long de l'année par les vigneronnes et vignerons.

Pendant une demi-journée, les visiteurs seront immergés au cœur des vendanges aux côtés de producteurs passionnés, vivant ainsi des moments privilégiés en leur compagnie. Les apprentis vendangeurs auront l'occasion de découvrir l'exigence et la complexité de ce travail, en harmonie avec la nature et au sein d'une véritable communauté.

L'évènement s'étend sur toute la Suisse sur deux week-ends : les 23-24 septembre ainsi que le 30 septembre et 1^{er} octobre. Cette année, les vendangeurs amateurs pourront participer aux vendanges dans l'un des 32 domaines viticoles. Déjà plus de 50% des billets sont vendus et neuf caves sont complètes.

« Au cœur des vendanges », une occasion unique de vivre l'excitation des vendanges au cœur des vignobles suisses. Informations et billetterie sur www.aucoeurdesvendanges.ch



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

