

CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
LUNDI 4 MARS 2024

24ème Semaine suisse du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2024 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or

Suisse. Naturellement.

chanoyu

TEABO

AOP IGP

SEL DES ALPES

SWISS WINE

LOTERIE ROMANDE

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

UN ÉVÉNEMENT DE:

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

Index

1. **Communiqué Semaine suisse du Goût 2024**
   - **Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharner Parrains de la Semaine du Goût 2024**
   - **Ouverture des inscriptions 2024**
   - **Valposchiavo Région suisse du Goût 2024**

2. **Charte**

3. **Formulaire d'inscription 2024**

Contacts

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

Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharner
Parrains suisses du Goût 2024

Les vignerons et châtelains de Reichenau, Gian-Battista von Tscharner et son fils Johann-Baptista, sont les Parrains de la Semaine suisse du Goût 2024.



C'est la seconde fois dans l'histoire de la manifestation nationale, qu'un vigneron est choisi comme ambassadeur suisse du Goût. Après Marie-Thérèse Chappaz en 2009, ces sont donc 2 vignerons ensemble (père et fils) qui seront les Parrains suisses du Goût.

Le château de Reichenau trône au-dessus de la jonction du Rhin antérieur et du Rhin postérieur. Une situation privilégiée en tant que tête de pont de l'ancienne route commerciale entre Coire et Tirano, la porte de l'Italie. La route commerciale est devenue une route gourmande, qui mène en Engadine puis dans le Valposchiavo via le col de la Bernina.

C'est dans ce château de Reichenau que vivent les vignerons von Tscharner. Ils comptent parmi les meilleurs de Suisse. D'ailleurs, l'association « Mémoire des Vins Suisses » créée en 2004 pour montrer le potentiel de garde des vins suisses, a admis en son sein dès le début leur vignoble, dont le vin de référence est le pinot noir. Mais les von Tscharner sont aussi fascinés par le cépage confidentiel Completer, qu'ils qualifient de « Reine des vins blancs de Suisse ».

En plus du domaine viticole, nos vignerons-châtelains produisent aussi près de deux tonnes d'asperges par an dans les terres sableuses du Rhin.

« La Semaine suisse du Goût 2024 a la chance d'avoir des Ambassadeurs généreux, truculents et passionnés, à l'image de leurs vins qui font rayonner le vin suisse » selon Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion.

www.reichenau.ch

Bien manger pour les humains, les animaux et la planète : Les candidatures pour la 24ème Semaine suisse du Goût (12-22 septembre 2024) sont ouvertes !

Toute personne, association, école ou lieu de goût qui souhaite organiser un événement pour le plus grand événement du « bien manger » de Suisse, est invité à déposer sa candidature d'ici le 30 mai 2024 directement sur www.gout.ch. Les 14 comités qualité cantonaux/régionaux de toute la Suisse feront leurs choix définitifs début juin 2024, sur la base de la Charte de la Semaine suisse du Goût.

Le thème de l'édition pour les écoles, retenu en collaboration avec Fourchette verte, sera « les céréales ».

Valposchiavo « Région suisse du Goût 2024 » a lancé son année du Goût

Le Valposchiavo, en tant que partenaire du réseau des "Grands sites du goût", mise depuis des années sur la cuisine locale pour son marketing touristique : manger de bons produits là d'où ils viennent est la devise, et pas seulement pour des raisons de marketing. Il y a probablement peu de régions qui, sur un espace aussi restreint, disposent d'un portefeuille de produits locaux aussi riche.

C'est pour valoriser ces produits qu'a été lancé le projet "100% Valposchiavo", une collaboration étroite entre l'agriculture, l'industrie alimentaire et la gastronomie, dans le but de créer ou de renforcer des chaînes de valeur fermées, de la production à la consommation en passant par la transformation.

C'est cette façon innovante d'organiser le système alimentaire qui a convaincu la Fondation pour la promotion du Goût de proposer le Valposchiavo comme Région suisse du Goût 2024.

Le vaste réseau de partenaires dans toute la région - des agriculteurs aux transformateurs et jusqu'à la gastronomie - constitue la base des trois piliers qui composent le programme de la Région du Goût 2024 : les producteurs et les produits locaux seront célébrés tout au long de l'année avec des événements et des activités liées au thème du système alimentaire local. Le point culminant sera la cérémonie de passation du témoin, célébrée par un festival des récoltes à la fin de la Semaine du Goût, le 21 et 22 septembre 2024.

gusto.valposchiavo.ch

Charte de la Semaine suisse du Goût

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.

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Pour les humains, les animaux et la planète

La Semaine suisse du Goût a son «réseau des Villes du Goût» ont pour objectif de travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés.

Ces systèmes alimentaires doivent fournir des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux des humains et des animaux. Ils doivent minimiser le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité et la qualité des sols et de l'eau, contribuer substantiellement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique. Ils doivent également reconnaître le rôle important joué par l'artisanat traditionnel et innovant du champ à la table.

→ Ces objectifs correspondent au Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (octobre 2015)

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 présents 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 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 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.

Parrains & Marraines

2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôté
2016	Theres & Markus Dettwiler
2015	Paolo Basso
2014	Carlo Crisci
2013	Vreni Giger
2012	Gérard Rabaey
2011	Martin Dalsass
2010	†Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Frédy Girardet

Villes du Goût

2023	Fribourg
2022	Bâle
2021	Genève
2020	Heidiland
2019	Montreux
2018	Lugano
2017	Neuchâtel
2016	Liestal
2015	Locarno
2014	Moutier
2013	ViaStoria
2012	Lausanne
2011	Bellinzona
2010	Onex et Lucerne
2009	Delémont
2008	St-Gall
2007	Grandson
2005	Bulle
2004	Rapperswil/Jona
2003	Sion
2002	Morges

LA CHARTE DE LA SEMAINE DU GOÛT

La Semaine du Goût doit donner envie 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.

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.



COUPS DE COEUR !

Dans chaque région, les comités qualité sélectionnent des événements qui se distinguent par leur cohérence avec les valeurs de la Semaine du Goût. Les coups de cœur seront mis en avant dans tous nos supports de communication.

LES OBJECTIFS DE LA SEMAINE DU GOÛT

- 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
- Favoriser les échanges et la convivialité

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

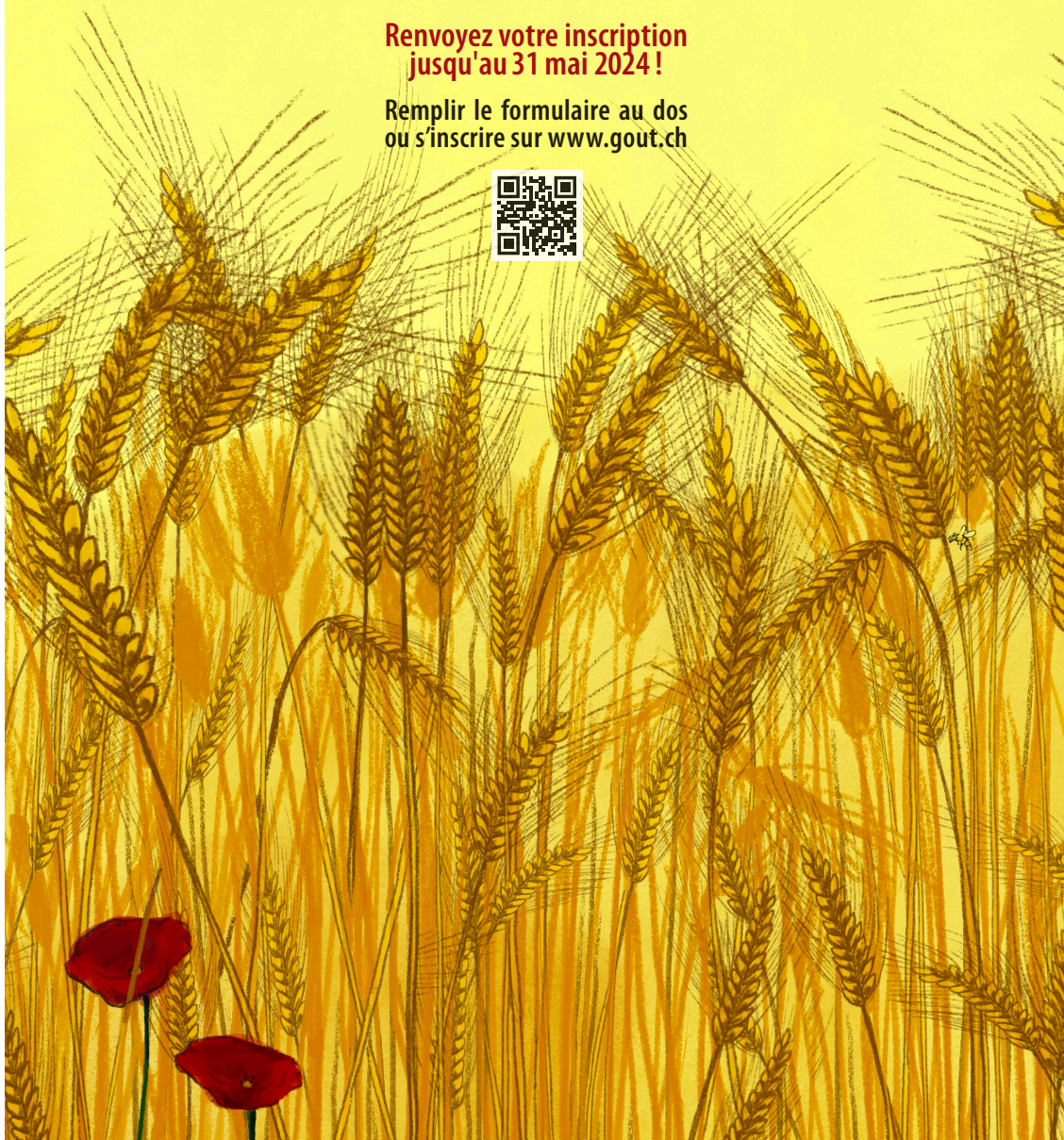
du 12 au 22 septembre 2024

LA SEMAINE DU GOÛT

– pour les humains, les animaux et la planète –

Renvoyez votre inscription jusqu'au 31 mai 2024 !

Remplir le formulaire au dos ou s'inscrire sur www.gout.ch



LA SEMAINE DU GOÛT

DES ÉVÉNEMENTS PARTOUT EN SUISSE POUR VALORISER LE GOÛT ET LE PLAISIR DE BIEN MANGER

TITRE DE VOTRE ÉVÉNEMENT

DESCRIPTION

Faites-nous parvenir une description alléchante et une image qui seront publiées sur notre site ! (events@gout.ch)

VOTRE ADRESSE DE CONTACT

Raison sociale:

Personne de contact:

Adresse:

NPA, localité:

Canton:

Téléphone:

Courriel:

Site internet:

DATES ET HORAIRES (Entourer la ou les dates de votre choix)

je 12.09 ve 13.09 sa 14.09 di 15.09 lu 16.09 ma 17.09
me 18.09 je 19.09 ve 20.09 sa 21.09 di 22.09

☐ midi ☐ soir ☐ autre: _____
(date ou horaire)

LA RÉSERVATION EST-ELLE NÉCESSAIRE?

☐ non ☐ recommandée ☐ indispensable

☐ Accès personnes à mobilité réduite y compris wc

PUBLIC

☐ Ouvert au public
☐ Non ouvert au public

PRIX DE VOTRE ÉVÉNEMENT

☐ Gratuit ☐ _____ CHF
☐ de _____ à _____ CHF

QUELLE CATÉGORIE VOUS REPRÉSENTE?

☐ À table	• Restaurants, menus, brunch, etc...
☐ Animation	• Dégustations, cours, ateliers, culture, visites, balades, etc...
☐ Fête du goût	• Marchés, manifestations, le Maire aux fourneaux, etc...
☐ Écoles	• Écoles invitées, événements scolaires, etc...

DE QUELLE(S) ASSOCIATION(S) ÊTES-VOUS MEMBRE?

Toutes les associations partenaires sur la plateforme d'inscription en ligne app.gout.ch

☐ AOP-IGP ☐ Swiss Wine ☐ Bio Suisse ☐ Parcs Suisses
☐ Fourchette verte ☐ Fait Maison ☐ Regio.garantie
☐ Magasins du Monde ☐ Uniterre ☐ Agritourisme Suisse
☐ ProSpecieRara ☐ Femmes paysannes ☐ Gastrosuisse
☐ Club Prosper Montagné

LIEU DE VOTRE ÉVÉNEMENT (Si différent de votre adresse)

Raison sociale:

Personne de contact:

Adresse:

NPA, localité:

Canton:

Téléphone:

Courriel:

FRAIS D'INSCRIPTION

CHF 200.- / pour 1-2 événements lucratifs

CHF 100.- / artisan invité

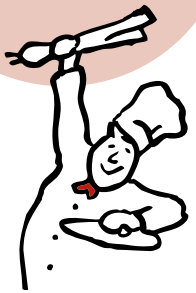
Gratuit pour les événements destinés aux enfants, les événements à but non lucratif et les membres des associations partenaires. Plus de détails sur www.gout.ch

Autre demande d'exonération :

Votre signature :

Les événements sont validés par des comités qualité régionaux. Fin juin la décision vous sera communiquée.
Vous pourrez dès lors annoncer votre événement avec le matériel promotionnel de la Semaine du Goût. Dès mi-août, les événements seront en ligne sur www.gout.ch.

Dernier délai d'inscription
le 31 mai 2024



RETOURNEZ VOTRE INSCRIPTION À:

La Semaine du Goût • Avenue Dapples 21
CP 99 • 1001 Lausanne • events@gout.ch
Tél.+41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06
ou inscrivez-vous en ligne sur www.gout.ch