

# DOSSIER DE PRESSE



LA SEMAINE DU GOÛT



**CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT  
LUNDI 2 SEPTEMBRE 2024**

**24<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût**



## Communiqué de presse :

**24<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût 12-22 septembre 2024**

### CONTACTS

- **Niels Rodin,**  
Président du Comité Qualité vaudois de la Semaine du Goût  
+41 76 567 69 90
- **Josef Zisyadis**  
Directeur de la **Semaine suisse du Goût** / +41 79 355 21 41 / [presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)



# La nourriture est un bien commun

Parlez d'alimentation et tout le monde ramène son grain de sel ! Il y a les dogmatiques de toutes tendances, les donneurs de leçons, les calculateurs de calories, les mordus de la diététique. Bref, beaucoup de points de vue, qui souvent divisent, au lieu de rassembler autour du plaisir du goût.

En liant depuis 24 ans plusieurs milliers d'événements dans tout le pays, la Semaine du Goût veut faire du mois de septembre, le mois populaire, sans exclusive, de l'alimentation. Avec deux ambitions : redonner à la cuisine toute sa place et faire de la nourriture un droit humain.

La cuisine est une chose trop sérieuse pour l'abandonner à l'industrie agro-alimentaire. La cuisine du quotidien permet de faire des actes artisanaux dans un monde de stress et de bruits. Des gestes pour ses amis, pour sa famille : il y a une part de rêve dans l'acte de faire à manger pour les autres. Avant de savoir tenir un clavier d'ordinateur, il y a l'apprentissage de l'autonomie culinaire pour les enfants d'abord !

Avec près de 800.000 personnes pauvres dans notre pays et 500.000 juste au-dessus du seuil de pauvreté, la question de l'égalité alimentaire se pose. La nourriture est devenue pour beaucoup une variable d'ajustement des fins de mois. C'est bien joli de prôner 5 fruits et légumes par jour, il serait plus concret de les exonérer de TVA ! Dans toute l'Europe des réflexions ont lieu pour donner aux mangeurs que nous sommes, des droits et plus d'égalité. Ces idées convergent pour faire de la nourriture un bien commun à préserver, en solidarité avec les producteurs locaux de nourriture.

Le plus important événement gourmand de Suisse vous attend. Prenez juste le temps de la rencontre, vous verrez que cela fait du bien à la tête.

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## Un Magazine GOUT.CH 2024 pour accompagner des milliers d'événements

Tiré à 100.000 exemplaires en 3 langues, le Magazine 2024 de la Semaine suisse du Goût est centré notamment sur le thème des céréales. C'est l'occasion pour Fourchette Verte, partenaire de la Semaine du Goût, d'en faire le thème pour les réfectoires scolaires.

## Aux coups de cœur des Comités s'ajoutent les coups de cœur Planète

Les Comités qualité de la Semaine du Goût, joyeusement composés d'artisans du goût, de journalistes, de restaurateurs, d'enseignants et d'autres épicuriens représentant les mangeurs, sont présents dans chaque région de Suisse. Chaque année, ils valident le programme des événements en fonction des critères de la Charte de la manifestation (<http://www.gout.ch/charte-de-la-semaine-suisse-du-gout/>). Ils sélectionnent également des événements « Coup de cœur ». Cette année, s'ajoutent les Coups de cœur « Planète », qui récompensent les événements se distinguant par leur engagement envers les thématiques de la durabilité : environnement, inclusion sociale, équité etc. Les coups de cœur vaudois :

- Aide alimentaire : nouvelles réponses, nouveaux enjeux, par l'Association la Soliderie
- Balade dégustation, des vignes au banquet, par la Fondation du Château de Chillon

Vous pouvez les découvrir tous ici : [www.gout.ch/suggestion/les-coups-de-coeur-des-comites](http://www.gout.ch/suggestion/les-coups-de-coeur-des-comites)



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

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

<https://www.gout.ch/gian-battista-et-johann-baptista-von-tscharner/>

## **Valposchiavo, Région Suisse du Goût 2024**

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. 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 sont 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](http://gusto.valposchiavo.ch)

## **La Conseillère fédérale Elisabeth Baume Schneider ouvre la Semaine suisse du Goût 2024**

Elisabeth Baume Schneider donnera le coup d'envoi de la 24<sup>ème</sup> Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 11 septembre à Berne au Bellevue Palace. La Conseillère fédérale connaît bien la Semaine suisse du Goût : Elle a été membre de nombreuses années de son comité jurassien et elle a été membre du Conseil de Fondation du Goût. Ce Gala sera entièrement aux couleurs de Valposchiavo, Région suisse du Goût 2024 et du Canton des Grisons, avec des vins uniquement locaux pour les 200 invités.



# Semaine du Goût 2024

du 12 au 22 septembre

CANTON DE VAUD 399 dates d'évènements publics

Titre	Raison sociale	Localité
Finale du Championnat vaudois des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs	Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois	Aigle
Atelier fabrication Boutefas AOP	Boucherie Reichenbach Sàrl	Aigle
Saucisson vaudois IGP & Boutefas AOP à -20% !	Boucherie Reichenbach Sàrl	Aigle
Apér'oh! du Goût	Cave Alain Emery	Aigle
Brunch au cœur des vignes	Cave du Clos Aimond Sàrl	Aigle
Déguster les meilleurs Chasselas du monde	Château d'Aigle	Aigle
Journée Mondiale du Chasselas	Commune d'Aigle	Aigle
Dégustation gourmande	Confiserie Hedinger	Aigle
Balade dans le vignoble aiglon	Domaine de la Baudelière	Aigle
Produits du terroir	La Pinte Communale	Aigle
Dégustation - Afterwork	Le Quart d'Heure	Aigle
Atelier chocolat pour enfant	L'Echappée Sàrl	Aigle
Mamie au fourneau	QAP Coopérative	Aigle
Le Cornichon dans tous ses états	Reitzel (Suisse) S.A.	Aigle
Visite et dégustation aux Vergers d'Aigle et d'Yverne	Vergers d'Aigle et d'Yverne	Aigle
Les champignons, de la forêt à l'assiette	Les Jardins de Chivrageon	Allaman
Balade Gourmande		Arnex-sur-Orbe
Bainvgnü à Begnins	Domaine Le Satyre	Begnins
Brunch au coeur de la montagne salée	Mines de Sel de Bex	Bex
Visite des mines de sel et dégustation gourmande	Mines de Sel de Bex	Bex
Balade et vin à la truffière didactique		Bonvillars
La courge dans tous ses états	Auberge communale La Clef d'Or	Bursinel
Savurando	Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut	Château-d'Oex

Cours de lactofermentation	Potag'Œx	Château-d'Oex
Yvonand - du lac à l'assiette	Hôtel de Ville	Chavannes-le-Chêne
Soirée Vaudoise	La Fleur de Sel	Cossonay
À la découverte des produits « Presidi »	Atelier Parfum d'épices	Crissier
Cully, Vins et poissons du Léman	Caveau des Vignerons	Cully
Caves Ouvertes et Marché du Terroir	Château d'Eclépens	Eclépens
Le long dimanche du Malakoff	Hyperaktiv	Ecublens
Déguster les meilleurs Chasselas du monde	Château de Châtagneréaz	Essertines-sur-Rolle
La courge dans tous ses états	Les Marmitons Boucherie-Traiteur	Etoy
Mémoire des Vins Suisses	Domaine La Colombe SA	Féchy
Cuisine d'ailleurs en fête !	Foyer EVAM	Gland
La Municipalité aux fourneaux	Maison des Terroirs	Grandson
Les tisanes de la Combballaz	Alpes en fleurs	La Combballaz
La courge dans tous ses états	57° Grill, Château d'Ouchy	Lausanne
La Semaine du Goût à l'Accademia	Angleterre et Résidence	Lausanne
KiKo : en cuisine les enfants !	Beau Bon Bien	Lausanne
La Fresque Culinaire, une création collective	Beau Bon Bien	Lausanne
Street Food Végétal	Beau Bon Bien	Lausanne
Yoga Brunch	Beau Bon Bien	Lausanne
Les Journées du Patrimoine passent à Table	Beau Rivage Palace	Lausanne
Le marché d'Anne-Sophie Pic	Beau-Rivage Palace	Lausanne
Bô Noël passe à Table	Bô Noël	Lausanne
Ciné-Seniors / Cinémadeleine	Capitole Cinémathèque Suisse	Lausanne
Le Grand Loto de Lausanne à Table	Casino de Montbenon-Salle des Fêtes	Lausanne
Ateliers Champignons et Fondue	Centre sportif de Mauvernay	Lausanne
Chocotreck	Chocolateries lausannoises	Lausanne
Vaudoiseries, le terroir autrement!	Déci Comptoir Gourmand & Domaine Henri Cruchon	Lausanne
Repas convivial	EMS Fondation de L'Orme	Lausanne
Les Ateliers d'Amaretto	Espace Amaretto	Lausanne

Ronde des céréales	Fondation La Pouponnière et l'Abri	Lausanne
L'Expo des dix ans	Forum de l'Hôtel de Ville	Lausanne
Mise aux enchères des vins des Domaines de la Ville	Hotel de Ville/ Salle du Conseil	Lausanne
La courge dans tous ses états	Hôtel Mirabeau	Lausanne
La courge dans tous ses états	L'Accademia	Lausanne
La Grande Table des Lausannois	Lausanne A Table	Lausanne
Musée à table	Le Nabi	Lausanne
Dégustation gratuite	Magasin du Monde	Lausanne
Les Cinémas d'Afrique passent à Table	Maison de Quartier Sous-Gare	Lausanne
Le Palais Gourmand	Palais de Rumine	Lausanne
La Fondue d'Automne	Parc de Valency	Lausanne
Un Aliment, une Histoire	Plan B	Lausanne
Les Papilles Cultivées	Pyxis	Lausanne
Menu spécial Valposchiavo	Restaurant le Rossignol	Lausanne
Athletissima passe à Table	Stade olympique de la Pontaise	Lausanne
Au menu: Bières !	Tibits, Salle des Vignerons	Lausanne
La Table Sicilienne	Villa Mon Repos	Lausanne
Les Ami-e-s de longue date		Lausanne
La courge dans tous ses états	Auberge de la Croix-Blanche	Lavigny
La courge dans tous ses états	Chez Tof	Le Mont-sur-Lausanne
Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP	Interprofession du Vacherin Mont-d'Or	Les Charbonnières
L'Étivaz AOP	Coopérative de l'Étivaz AOP	L'Étivaz
Le Marché du Terroir à l'ancienne	ACAL - Association des Commerçants et Artisans de Leysin	Leysin
Balade gourmande et culturelle	Association Leysin Village Alpin du Goût	Leysin
Les Tables du Goût	Association Leysin Village Alpin du Goût	Leysin
Brassin de bière public	Brasserie des Vagabonds SNC	Leysin
Journée de la Marraine avec Raclette Royale	La Guintsette	Leysin

Atelier de cuisine et mixologie : les céréales et les épices à l'honneur	Le Monde des épices	Payerne
La courge dans tous ses états	La Pinte Vaudoise	Pully
Dodine de volaille au potimarron	Restaurant "La Pinte vaudoise"	Pully
Le marché de Renens fête le Goût	Marché de Renens	Renens
La courge dans tous ses états	Le Resto by Hostellerie du Château	Rolle
L'Auberge-Epicerie ben ouais en balade à la Brasserie du Jorat	Brasserie du Jorat	Ropraz
Fromage&more	La Poste-Ropraz	Ropraz
Soirée musicale et gourmande	Café du Cerf	Rougemont
Désalpe de St-Cergue	Comité de la Désalpe	Saint-Cergue
Voyage gourmand féérique	Café12	Sainte-Croix
La courge dans tous ses états	Grains de Sel	Ste-Croix
Savurando	Parc Jura vaudois	St-George
Le kit Fourchette verte autour des céréales	Fourchette verte Vaud	Vaud
Pintes Ouvertes Vaudoises	GastroVaud	Vaud
Atelier Mixologie au GrandR	Le Grand R	Vaux-sur-Morges
Atelier sur le goût irremplaçable de la truffe sauvage vs l'huile de truffe	Le Grand R	Vaux-sur-Morges
En une bouchée – Du pain sur la planche	Alimentarium	Vevey
Ensemble en cuisine – La Récré à deux !	Alimentarium	Vevey
Ensemble en cuisine – Peinture comestible	Alimentarium	Vevey
Journée thématique - Les Rizières du Vully	Alimentarium	Vevey
Journées thématiques – Les Coproduits	Alimentarium	Vevey
Les Métamorphoses du sucre – Naturel ou de synthèse ?	Alimentarium	Vevey
Visite gourmande – Spécial Jeûne fédéral	Alimentarium	Vevey
Métabolisme du Goût : discussions, activités, banquet gratuit !	Foodculture days, Nourrir la Diversité & Ville de Vevey	Vevey
Balade dégustation 	Fondation du Château de Chillon	Veytaux
Mise en bouteilles à l'ancienne	Fondation du Château de Chillon	Veytaux
La courge dans tous ses états	Café de la Poste	Villars-Mendraz

Brunch de clôture à l'Alpage du Temeley	Refuge Le Temeley	Leysin
Autour d'une chasse !	Restaurant Les Fers	Leysin
Partager un petit déjeuner	Vallée des Sens @Restaurant de la Piscine	Leysin
Fête des vendanges	Fête des Vendanges de Lutry	Lutry
26ème finale des jeunes confiseurs	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Cours de dégustation avec accord de whiskys et de bières	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Cours sur la cuisine végétale	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Les céréales à l'EPM : épi alors quoi?	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Les céréales à l'EPM, une moisson de découvertes et de connaissances	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Symphonie de saveurs céréalières	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Un repas à la découverte des céréales et bien plus encore	Ecole professionnelle de Montreux	Montreux
Balade Gourmande de Mont-sur-Rolle	Au caveau de Mont-sur-Rolle	Mont-sur-Rolle
Train brunch des champs de Morges	BAM	Morges
Train du vigneron	BAM	Morges
Remise de prix du Concours "Dictature !"	Fondation pour la Promotion du Goût @ La Crique	Morges
Cuisine d'ailleurs en fête !	EVAM - Foyer La Châtelaine	Moudon
LA Bouillabaisse "Maison" - un air de vacances	Restaurant de l'Etoile	Noville
Aide alimentaire: nouvelles réponses, nouveaux enjeux 	Association la Soliderie	Nyon
ApéroVinoSciences	Changins - Haute école de viticulture et œnologie	Nyon
Balade dans le vignoble d'Ollon	Les Vignerons d'Ollon	Ollon
18ème Fête de la Saucisse aux Choux	Société de la Fête de la Saucisse aux Choux	Orbe
La courge dans tous ses états	Auberge de L'Union	Palézieux

La 1ere saucisse aux choux de la saison	Café-Restaurant de la Poste	Villars-Mendraz
La courge dans tout ces états	Café-Restaurant de la Poste	Villars-Mendraz
Déguster les meilleurs Chasselas du monde	Mondial du Chasselas	Yverdon
Chapitre d'intronisation de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain et apéritif offert à la population	Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois	Yverdon-les-Bains
Apéro anti-gaspi !	Bibliothèque d'Yverdon-les-Bains	Yverdon-Les-Bains
Du lac à l'assiette	Hôtel de la Gare	Yvonand