



LA SEMAINE DU GOÛT



DOSSIER DE PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
LUNDI 3 MARS 2025

25^{ème} Semaine suisse du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2025 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or



Suisse. Naturellement.



UN ÉVÉNEMENT DE:





Index

1. Communiqué Semaine suisse du Goût 2025

- **Edgard Bovier, Parrain suisse du Goût 2025**
- **Ouverture des inscriptions 2025**
- **Aigle Ville du Goût 2025**
- **Le Réseau des Villes suisses du Goût**

2. Communiqué de la Ville d'Aigle, Ville du Goût 2025

3. Charte de la Semaine suisse du Goût

4. Formulaire d'inscription 2025

Contacts

Semaine suisse du Goût

Josef Zisyadis

Directeur Fondation pour la Promotion du Goût

079 355 21 41

presse@gout.ch

Réseaux des Villes du Goût

Alexander Barisnikov

Directeur adjoint Fondation pour la Promotion du Goût

078 681 71 85

alexander@gout.ch



Communiqué de presse du 3 mars 2025

Edgard Bovier, Parrain suisse du Goût 2025

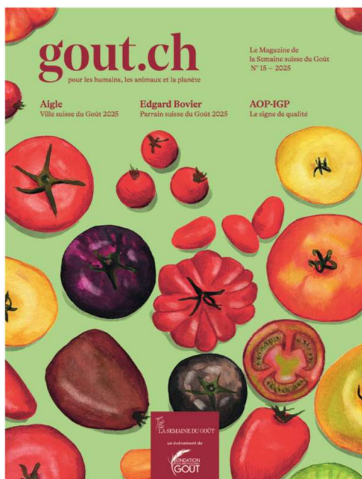
Après 50 ans en cuisine, qui l'ont mené des plus grands palaces au Cerf à Rougemont, le Valaisan Edgard Bovier a cumulé les étoiles, les points et les honneurs.

« J'ai toujours privilégié une cuisine de goût et de saveurs authentiques », affirme Edgard Bovier, le célèbre chef valaisan. Voilà qui sied à merveille au Parrain de la Semaine du Goût 2025, qui a toujours axé sa cuisine au délicieux accent méditerranéen sur les produits de proximité. Après avoir réjoui les palais des convives dans les plus grands palaces de Suisse, mais aussi de Grèce, il se concentre à présent sur la gastronomie du Pays-d'Enhaut. Au Cerf, à Rougemont, où il défend avec enthousiasme le patrimoine culinaire helvétique. À ses yeux, Aigle, à la croisée des monts et du lac, est une parfaite Ville du Goût 2025, d'autant plus qu'elle se situe sur l'axe qui mène à l'Italie et se profile ainsi en point de rencontre des cuisines de l'arc alpin.

<https://www.instagram.com/lecerfrougemont/>



Bien manger pour les humains, les animaux et la planète



Les candidatures pour la 25^{ème} Semaine suisse du Goût (18-28 septembre 2025) sont ouvertes !

Toute personne, association, école ou lieu de goût qui souhaite organiser un événement pour la plus grande manifestation du « bien manger » de Suisse, est invité à déposer sa candidature d'ici le 31 mai 2025 directement sur gout.ch. Les 14 comités qualité cantonaux/régionaux de toute la Suisse feront leurs choix définitifs début juin 2025, 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 tomates ».

www.gout.ch





Aigle, Ville suisse du Goût 2025

La Fondation pour le Goût a décerné ce titre à la Ville d'Aigle pour son projet fédérateur et son engagement durable.

Au-delà de la Ville d'Aigle, ce projet englobe tout le Chablais vaudois (district d'Aigle), créant une véritable dynamique régionale autour de la gastronomie et des circuits courts. Pour assurer une visibilité optimale aux participants, les plats et leurs artisans seront mis en valeur au travers des différents canaux de communication du projet Aigle Ville suisse du Goût 2025 tout au long de l'année.

www.aiglevilledugout.ch



Le 23 mai à Aigle : le Réseau des Villes suisses du Goût

La 3ème rencontre du Réseau des Villes suisses du Goût aura lieu le 23 mai 2025 à Aigle. Le réseau des Villes du Goût a été créé en 2023 dans le cadre de l'Académie suisse du Goût, dernière-née de la Fondation. Une rencontre du réseau a lieu chaque année dans la Ville ou la Région du Goût.

Les objectifs de ces rencontres annuelles sont d'échanger sur les politiques alimentaires des villes suisses avec un accent sur la durabilité et de mettre en lumière des projets concrets qui servent d'exemples de bonnes pratiques.



<https://academiedugout.ch/>





Association Aigle Ville du Goût

Place du Marché 1
Case postale
CH-1860 Aigle

Tél. +41 (0)24 468 41 11 | info@aiglevilledugout.ch

www.aiglevilledugout.ch

Aigle, le 3 mars 2025

Communiqué de presse

Aigle, Ville suisse du Goût 2025 : Une année dédiée aux saveurs du terroir et aux restaurateurs du Chablais

Aigle, capitale mondiale du Chasselas et carrefour des saveurs du Chablais vaudois, s'apprête à vivre une année exceptionnelle en tant que **Ville suisse du Goût 2025**. Ce titre prestigieux vient consacrer son riche patrimoine viticole et gastronomique, ainsi que son rôle central dans la promotion des produits du terroir.

Dans ce cadre, la Ville d'Aigle, en partenariat avec **GastroVaud section Chablais** et les acteurs locaux des métiers de bouche, lance une initiative destinée à mettre en lumière les produits de notre riche terroir et le savoir-faire des restaurateurs et artisans de la région. Ce projet, qui débutera **le 3 mars 2025**, vise à faire rayonner les saveurs du Chablais à travers une offre culinaire authentique et locale.

Une mobilisation inédite des restaurateurs et artisans

Dès le 3 mars, les établissements participants – **cafés, restaurants, bouchers, boulangers et confiseurs** – proposeront une **création gastronomique exclusive et originale**, composée **presque exclusivement d'ingrédients locaux**, produits ou transformés dans le Chablais. L'objectif ? Valoriser la richesse des terroirs et encourager une consommation durable et de proximité.

En complément, les restaurateurs sont invités à associer leur plat à une boisson régionale (vin, bière, jus de fruits ou autre), pour une expérience gustative complète. Un **autocollant distinctif** figurera sur les menus des établissements participants, permettant aux clients de repérer ces créations du goût en un coup d'œil.

La section GastroVaud Chablais a déjà appelé ses membres à participer au projet. Si des établissements **ou artisans du district d'Aigle** intéressés souhaitent participer à ce projet, ils sont invités à **se manifester** en indiquant le(s) produit(s) qu'ils souhaitent mettre en avant. Cette offre pourra évoluer au fil des saisons afin de refléter au mieux la diversité des produits du terroir.

Un projet fédérateur et un engagement durable

Au-delà de la Ville d'Aigle, ce projet englobe **tout le Chablais vaudois (district d'Aigle)**, créant une véritable dynamique régionale autour de la gastronomie et des circuits courts. Pour assurer une visibilité optimale aux participants, les plats et leurs artisans seront mis en valeur au travers des différents canaux de communication du projet Aigle Ville suisse du Goût 2025 tout au long de l'année.

En parallèle, le site www.aiglevilledugout.ch recensera l'ensemble des établissements et fournisseurs partenaires, offrant une vitrine numérique à celles et ceux qui s'engagent pour la mise en valeur des produits du Chablais.

Un rendez-vous phare : la Semaine suisse du Goût (18-28 septembre 2025)

Point culminant de cette initiative, la **Semaine suisse du Goût**, du 18 au 28 septembre 2025, sera l'occasion de **célébrer le plaisir de manger, la diversité des saveurs et le savoir-faire artisanal**. Ce sera aussi une formidable opportunité pour les restaurateurs et artisans du Chablais de bénéficier d'une mise en lumière nationale et d'attirer une clientèle curieuse de découvrir les trésors gastronomiques de la région.

Contacts : Stéphane Montangero

Président du comité d'organisation Aigle Ville suisse du Goût 2025
stephane.montangero@aigle.ch, 079 252 71 88

Julien Reichenbach

Président de GastroVaud section Chablais,
julien@reichenbach-saveurs.ch, 079 155 35 18

Informations et inscriptions : www.aiglevilledugout.ch

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 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE DU GOÛT

– pour les humains, les animaux et la planète –

Renvoyez votre inscription
jusqu'au 31 mai 2025!

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

BRÈVE DESCRIPTION

Envoyez-nous une description détaillée et une belle image à events@gout.ch, pour qu'elles soient publiées sur notre site 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 18.09 ve 19.09 sa 20.09 di 21.09 lu 22.09 ma 23.09

me 24.09 je 25.09 ve 26.09 sa 27.09 di 28.09

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, 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 Vache Mère Suisse
 Magasins du Monde Uniterre Agritourisme Suisse
 ProSpecieRara Femmes paysannes Gastrosuisse
 Club Prosper Montagné Swissmilk USP

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

- Par ma signature, je m'engage à respecter la charte de la Semaine Suisse du Goût (voir au verso).

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 2025**

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





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