



LA SEMAINE DU GOÛT

— pour les humains, les animaux et la planète —



DOSSIER DE PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
MARDI 3 MARS 2026

26^{ème} Semaine suisse du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2026 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or



TEABO



chanoyu



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

— un événement de —





Index

1. Communiqué Semaine suisse du Goût 2026

- Zineb Hattab, Marraine suisse du Goût 2026
- Ouverture des inscriptions 2026
- Zurich – Région suisse du Goût 2026
- Le Réseau des Villes suisses du Goût

2. Charte de la Semaine suisse du Goût

3. Formulaire d'inscription 2026

Contact

Semaine suisse du Goût

Josef Zisyadis

Directeur Fondation pour la Promotion du Goût

079 355 21 41

presse@gout.ch



Communiqué de presse du 3 mars 2026

Zineb Hattab, Marraine suisse du Goût 2026

À 36 ans, Zineb Hattab incarne la diversité et le dynamisme culinaire de la ville de Zurich. C'est donc tout naturellement elle, qui revêt l'habit de Marraine suisse du Goût 2026.

Et pourtant, Zineb avait d'abord choisi d'être ingénieure. En effet, la jeune femme au regard doux autant que déterminé, a toujours voulu faire quelque chose d'utile. Mais, en cuisinant pour ses amis d'études, Zizi - c'est ainsi que tout le monde la nomme - a réalisé que préparer à manger pour les autres, c'est bien plus qu'utile : « La cuisine, c'est l'amour », déclare la talentueuse cheffe hispano-marocaine.

Alors elle s'est formée. Et pas n'importe où. En passant chez Andreas Caminada, Massimo Bottura et chez les frères Roca, elle a développé son style unique. Une gastronomie basée sur la confiance, avec ses producteurs, ses collaborateurs et aussi ses clients.



Exploratrice, voyageuse et gourmande, sa cuisine majoritairement végétane et de proximité remporte à présent tous les suffrages. Son premier restaurant, le Kle, obtient 15 points au GaultMillau et une étoile au Michelin. Et le Tout-Zurich se presse au Dar, plus simple, mais délicieusement urbain, et au Cor, dédié aux tapas basques et catalans. Une vraie histoire d'amour.

[Restaurant KLE](#)

[Restaurant COR](#)

[Restaurant DAR](#)

© Image Erna Drion @visible_by_erna





Bien manger pour les humains, les animaux et la planète

Les candidatures pour la 26^{ème} Semaine suisse du Goût (17-27 septembre 2026) 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 2026 directement sur www.gout.ch. Les candidatures seront choisies 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 « le lait ».

www.gout.ch

Zürich Région suisse du Goût 2026

En 2026, le canton de Zurich sera placé sous le signe du Goût: Le programme « Genussregion Zürich 2026 » combine des événements culinaires, des festivals gastronomiques locaux et des événements innovants tout au long de l'année.

Dialogues sur la cuisine, la nutrition, la santé, la durabilité, les produits locaux, les innovations alimentaires et la création de valeur régionale.

Pendant toute une année, Genussregion Zürich va faire vivre une plateforme unique pour inspirer le grand public avec son potentiel varié et riche en matière de Goût, de nutrition et d'innovation. Ces manifestations rendent tangibles et visibles le riche patrimoine culinaire, la force d'innovation et le savoir-faire du canton et de sa région.

L'objectif est d'inspirer la population à un plaisir conscient, de la sensibiliser aux questions nutritionnelles, de visualiser la force d'innovation du canton et de renforcer ainsi la riche culture culinaire régionale.

Genussregion.zuerich





Le 29 mai à Zürich : le Réseau des Villes suisses du Goût

La 4ème rencontre du Réseau des Villes suisses du Goût aura lieu le 29 mai 2026 à Zürich. 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.

Cette année le thème sera : alimentation et solidarité sociale



<https://academiedugout.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.



Pour les humains, les animaux et la planète

La Semaine suisse du Goût et 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

2025	Edgard Bovier
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tschanner
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	Frédry Girardet

Villes du Goût

2025	Aigle	2011	Bellinzona
2024	Valposchiavo	2010	Onex und
2023	Freiburg		Luzern
2022	Basel	2009	Delémont
2021	Genf	2008	St. Gallen
2020	Heidiland	2007	Grandson
2019	Montreux	2005	Bulle
2018	Lugano	2004	Rapperswil-
2017	Neuenburg		Jona
2016	Liestal	2003	Sion
2015	Locarno	2002	Morges
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO

DIE CHARTA DER GENUSSWOCHE

Die Genusswoche soll Lust machen auf kulinarische Entdeckungen, aufs Probieren und Degustieren, sie soll dazu anregen, unsere Beziehung zur Ernährung zu hinterfragen und uns auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel neugierig machen. Sie soll uns daran erinnern, dass wir beim Essen ausspannen, auftanken und geniessen.

Die Genusswoche will die Organisation von Veranstaltungen fördern, bei denen **der Genuss auf unseren Tellern und in unseren Gläsern im Mittelpunkt steht**. Sie will die Geselligkeit bei Tisch aufwerten und authentische Produkte in den Vordergrund stellen.



GENUSSPERLEN!

In jeder Region wählen die Qualitätskomitees die Veranstaltungen aus, welche mit den Werten der Schweizer Genusswoche besonders übereinstimmen.

Diese Genussperlen werden in unseren Kommunikationskanälen besonders hervorgehoben.

DIE ZIELE DER GENUSSWOCHE

- Die **kulinarische Vielfalt** und die Ernährungskulturen in unserem Land aufzuwerten
- Die **Traditionen** zu erhalten und die **kulinarische Innovation** zu begünstigen
- Das **handwerkliche Know-how** zu pflegen und anzuerkennen
- Die **lokale und nachhaltige Produktion** zu fördern
- **Junge Leute** für den Genuss, für den Respekt vor den Lebensmitteln, für die Freude am Kochen und am gut Essen zu **sensibilisieren**
- Die Verbraucher auf die **Saisonabhängigkeit** der Produkte, die Produktionsweise und auf die **Ernährungssouveränität** aufmerksam zu machen
- Durch eine vielfältige und ausgewogene Ernährung die **Gesundheit** zu fördern

JEDER ORGANISATOR VERPFLICHTET SICH:

- Eine Veranstaltung anzubieten, die dem Genuss, der Küche und der Freude am Essen gewidmet ist
- Mit authentischen Produkten zu arbeiten, bei denen der Mensch, das Tier und das Herkunftsgebiet eine Hauptrolle spielen
- Seiner Veranstaltung möglichst im Sinne eines oder mehrerer Ziele dieser Charta einen pädagogischen Aspekt zu geben
- Den Austausch und die Geselligkeit zu fördern



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO



VOM 17. BIS 27. SEPTEMBER 2026

DIE GENUSSWOCHE

– gut für Mensch, Tier und Umwelt –



Vergessen Sie nicht
uns Ihre Anmeldungen bis spätestens
31. Mai 2026 zuzusenden

Anmeldung:
Formular auf der Rückseite ausfüllen
oder QR-Code scannen



DIE GENUSSWOCHE

VERANSTALTUNGEN IN DER GANZEN SCHWEIZ ZUR AUFWERTUNG DES GENUSS UND DER FREUDE AM GUTEN ESSEN

TITEL IHRER VERANSTALTUNG

KURZE BESCHREIBUNG

Senden Sie uns eine detaillierte Beschreibung sowie ein schönes Bild an events@gout.ch, damit sie auf unserer Website gout.ch veröffentlicht werden!

IHRE KONTAKTADRESSE

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

PLZ, Ort:

Kanton:

Telefon:

E-Mail:

Website:

DATEN UND ZEITEN (Bitte Datum / Daten Ihrer Wahl einkreisen)

Do 17.09 Fr 18.09 Sa 19.09 So 20.09 Mo 21.09 Di 22.09

Mi 23.09 Do 24.09 Fr 25.09 Sa 26.09 So 27.09

☐ Mittag ☐ Abend ☐ Andere: _____
(Daten oder Zeiten)

IST EINE RESERVATION ERFORDERLICH?

☐ Nein ☐ Empfohlen ☐ Unentbehrlich

☐ Zugang für Personen mit eingeschränkter Mobilität

PUBLIKUM

☐ Öffentlich

☐ Nicht öffentlich

PREIS IHRER VERANSTALTUNG

☐ Gratis ☐ _____ CHF

☐ von _____ bis _____ CHF

ZU WELCHER KATEGORIE GEHÖRT IHRE VERANSTALTUNG?

☐ Zu Tisch • Restaurants, Menü, Brunch, usw.

☐ Animation • Degustation, Kurs, Workshop, Kultur, Besichtigung, Bummel, usw.

☐ Genussfest • Markt, Veranstaltung, usw.

☐ Schulen • Eingeladene Schulen, Schulveranstaltungen, usw.

IN WELCHER(N) VEREINIGUNG(EN) SIND SIE MITGLIED?

Alle Partnerorganisationen finden Sie auf unserem Anmeldeportal app.gout.ch

☐ AOP-IGP ☐ Swiss Wine ☐ Bio Suisse ☐ Schweizer Pärke

☐ Fourchette verte ☐ Fait Maison ☐ foodwaste.ch

☐ Claro fair trade ☐ Uniterre ☐ Agritourismus Schweiz

☐ ProSpecieRara ☐ Landfrauenverband ☐ Gastrosuisse

☐ Club Prosper Montagné ☐ SBV

ORT IHRER VERANSTALTUNG (Falls abweichend von Ihrer Adresse)

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

PLZ, Ort:

Kanton:

Telefon:

E-Mail:

ANMELDEGEBÜHREN

CHF 200.- / für 1-2 kommerzielle Veranstaltungen

CHF 100.- / eingeladener Genusshandwerker

Gratis für Veranstaltungen für Kinder, für alle nicht-kommerziellen Veranstaltungen und für die Mitglieder unserer Partnervereinigungen. Details auf www.gout.ch

☐ Mit meiner Unterschrift verpflichte ich mich, die Charta der Schweizer Genusswoche (siehe Rückseite) einzuhalten.

Ihre Unterschrift: _____

Die Veranstaltungen werden von den regionalen Qualitätskomitees geprüft und genehmigt. Ende Juni informieren wir Sie über deren Entscheid. Ab diesem Zeitpunkt können Sie Ihre Veranstaltung mit dem Werbematerial der Schweizer Genusswoche ankündigen. Mitte August veröffentlichen wir alle Veranstaltungen auf www.gout.ch.

**Letzter
Anmeldeschluss
31. Mai 2026**

BITTE SENDEN SIE UNS IHRE ANMELDUNG AN:

Die Genusswoche • Avenue Dapples 21
CP 99 • 1001 Lausanne • events@gout.ch
Tel.+41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06
oder melden Sie sich unter www.gout.ch an

