



LA SEMAINE DU GOÛT

– pour les humains, les animaux et la planète –



DOSSIER DE PRESSE

**CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
LUNDI 7 SEPTEMBRE 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 —





LA SEMAINE DU GOÛT

DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2026

Sommaire

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	2
Zineb Hattab, Marraine suisse du Goût 2026	3
Zurich, Région suisse du Goût 2026	3
Le Conseiller fédéral Beat Jans ouvre la manifestation nationale	4
EDITO Cuisiner nous rend humain	4
À PROPOS	5



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

26ème Semaine suisse du Goût: Vivre le goût !

Lausanne, le 7 septembre 2026 – La 26^e Semaine suisse du Goût prendra ses quartiers dans toute la Suisse du 17 au 27 septembre prochain. La région suisse du Goût 2026 est Zurich avec comme Marraine suisse du Goût, Zineb Hattab. Le thème pour les écoles figure en première page du magazine avec une boille à lait créée par l'illustratrice Dora Formica. Le Conseiller fédéral Beat Jans donnera le coup d'envoi lors d'un Gala le mercredi 16 septembre à Berne au Bellevue Palace.

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. Et pourtant, Zineb avait d'abord choisi d'être ingénieure car elle a toujours voulu faire quelque chose d'utile. Mais, en cuisinant pour ses amis d'étude, 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 nourriture, c'est l'amour. Et nous en avons tous besoin* », déclare la talentueuse cheffe hispano-marocaine.

Zurich : Région suisse du Goût 2026

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. 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.

Des événements à découvrir dans toute la Suisse

Le site internet gout.ch, en 3 langues, regroupe tous les événements inscrits lors de la Semaine du Goût durant ces 10 jours de plaisirs gourmands. Des suggestions sont proposées notamment avec le choix des différents Comités Qualité cantonaux grâce à leur sélection de leurs plus belles découvertes sous « [Coups de cœur](#) » ainsi que les Coups de cœur « [Planète](#) » pour leurs choix durables. De plus, un moteur de recherches permet de sélectionner aussi bien le canton, les lieux, la date ou encore les labels participants comme Agritourisme Suisse, AOP-IGP, Swiss Wine, ainsi qu'une liste non-exhaustive de mots-clés comme zéro gaspillage, apéro ou encore balade.

Nouveau partenaire pour le magazine du Goût

Cette année, la Fondation pour la promotion du Goût annonce un nouveau partenariat avec [Terre&Nature Publications SA](#) autour du magazine GOUT.CH qui accompagne la manifestation depuis de nombreuses années. Cette reprise s'inscrit dans une volonté commune de renforcer la qualité éditoriale du titre, tout en consolidant son ancrage auprès des acteurs du bien manger en Suisse. Tiré à 100'000 exemplaires, imprimé en français, en allemand et en italien, ce magazine constitue un support de valorisation des produits du terroir, des savoir-faire culinaires, des régions du goût ainsi que de ses ambassadeurs. Le Magazine 2026 est centré notamment sur le thème du lait, c'est l'occasion pour *Fourchette verte*, partenaire de la Semaine du Goût, d'en faire le thème pour les réfectoires scolaires.

Contact: Josef Zisyadis, Directeur de la Semaine suisse du Goût, +41 79 355 21 41, presse@gout.ch



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'étude, 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 nourriture, c'est l'amour. Et nous en avons tous besoin », 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.

<https://www.gout.ch/zineb-hattab/>

Zurich, 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.

<https://genussregion.zuerich/de>



Le Conseiller fédéral Beat Jans ouvre la manifestation nationale

Beat Jans donnera le coup d'envoi de la 26ème Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 16 septembre à Berne au Bellevue Palace. Le Conseiller fédéral connaît bien la Semaine suisse du Goût : Il a ouvert la Semaine suisse du Goût en tant que Président du Conseil d'État de Bâle-Ville en 2022, lorsque Bâle était Ville suisse du Goût.

EDITO

Cuisiner nous rend humain

Nous savons que notre système alimentaire est à bout de souffle. L'agro-industrie nous entraîne vers une forme de barbarie. Jour après jour, les aliments ultra-transformés détruisent nos estomacs mais aussi notre environnement.

Les nutritionnistes ont envahi notre quotidien à coups de recommandations. Mais ils ont largement passé sous silence les transformations qui sont devenues la norme : on retire les fibres et les vitamines des céréales pour les réincorporer artificiellement ! Pas étonnant que l'industrie des aliments ultra-transformés soit responsable de l'apparition de nombreuses maladies chroniques, dont l'obésité.

La cuisine est le lieu où se perpétue une civilisation. C'est l'espace de la mémoire et de l'identité. Il faut redonner à la cuisine familiale sa juste place. La Semaine suisse du Goût, à travers ses manifestations, ses fêtes, ses événements dans tout le pays a cette vocation de sauvegarde des cuisines traditionnelles, populaires et familiales. C'est dans les casseroles que nous devenons humains et non pas dans l'achat de barquettes à réchauffer au micro-ondes, sensées de nous faire gagner du temps... un temps qu'on passera vraisemblablement devant un écran !

Les grands groupes industriels n'ont qu'un seul objectif : faire de nous, mangeurs, des hommes et des femmes sans racines, des œsophages indifférents qui avalent leur nourriture insipide sans réfléchir. Nous tentons de cuisiner pour rester vivants, pour être des humains avec une mémoire et des émotions. Notre alliée : l'agriculture paysanne, celle qui s'inscrit dans son territoire, qui met en œuvre au quotidien la souveraineté alimentaire et résiste avec ses maigres forces. Honneur aux femmes paysannes en cette année internationale de l'ONU qui les met en lumière !

Transmettre ces valeurs culinaires est un acte de résistance à l'uniformisation du goût et un acte d'amour face à la solitude alimentaire. A ce propos, le dépôt à l'UNESCO du patrimoine alimentaire alpin, au cœur du continent européen avec les pays alpins et la Suisse en son cœur est une étape essentielle. La mise en valeur d'une région entière transnationale avec une cuisine millénaire, une communauté nourricière exceptionnelle et une destination de l'hospitalité peut offrir un ralentissement bienvenu, une durabilité essentielle.

Vivez les centaines d'événements que propose la Semaine du Goût en septembre dans tout le pays. Comme le dit si bien notre ambassadrice de l'année, la cheffe zurichoise Zineb Hattab, la nourriture c'est l'amour. Et c'est le cœur même de notre message !

Josef Zisyadis

Directeur de la Fondation pour la promotion du Goût



À PROPOS

La « Semaine suisse du Goût » est une manifestation qui se déroule chaque année durant le mois de septembre dans toute la Suisse.

Pendant 10 jours, celle-ci célèbre la diversité culinaire et le plaisir du bien manger. Partout en Suisse, producteurs, chefs, artisans et mangeurs, mettent à l'honneur des produits authentiques, locaux et de saison, à travers des expériences gourmandes, des rencontres et des ateliers pour tous les âges – une invitation à redécouvrir et défendre le goût sous toutes ses formes.

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.

Objectifs de la Semaine du Goût

Avec ses événements disséminés sur le territoire et son Magazine gout.ch, la Semaine du Goût est une fête nationale joyeuse qui participe pleinement à:

- 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 conformément à un ou plusieurs objectifs de cette charte
- favoriser les échanges et la convivialité

