



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT

CONFÉRENCE DE PRESSE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
ET SWISS WINE PROMOTION DU MARDI 3 MARS 2020

Au V-ZUG SA, Zugorama de Crissier

20^{ème} Semaine suisse du Goût



LA SEMAINE DU GOÛT 2020 EN PARTENARIAT AVEC

Partenaires Or



Slow Food[°]CH

Suisse. Naturellement.



ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE



BIOSUISSE



 **SWISS WINE** | OHNE WENN
UND ABER



Index

1. **Semaine suisse du Goût – 20^{ème} édition**
2. **Franck Giovannini, Parrain de la Semaine du Goût 2020**
3. **Heidiland, Région du Goût 2020**
4. **Charte de la Semaine suisse du Goût**
5. **Formulaire d'inscription 2020**

Contacts

Semaine suisse du Goût

Josef Zisyadis - Directeur

079 355 21 41

presse@gout.ch

Heidiland Tourismus AG

Orlando Bergamin, Directeur général

Valenserstrasse 6, 7310 Bad Ragaz

T +41 81 720 08 29

orlando.bergamin@heidiland.com



Communiqué de presse

avec embargo au 3 mars 2020, 12h

Franck Giovannini, Parrain suisse du Goût 2020

Le Parrain du 20^{ème} anniversaire pour le plus grand événement du bien manger

Franck Giovannini est le 4^{ème} cuisinier-chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD). Cette maison prestigieuse a toujours été aux côtés de la Semaine du Goût dès son lancement en 2001. Franck était déjà là en cuisine... Philippe Rochat a été le Parrain du 10^{ème} anniversaire. Franck en sera celui du 20^{ème} anniversaire. Passionné, emblématique, ouvert et populaire, le cuisinier étoilé a toujours participé avec enthousiasme à toutes les Semaines du Goût, avec des événements auprès des enfants.

Avec une cinquantaine d'autres grands chefs suisses, il est signataire de l'Appel au droit à bien manger: « Peut-on accepter que nos enfants et nos petits-enfants ne disposent ni de la qualité, ni de la diversité alimentaire qui sont encore fragilément les nôtres aujourd'hui ? »

A l'heure du menu unique, des produits uniformisés, insipides et sans goût, Franck Giovannini sera un Ambassadeur exceptionnel pour l'éducation au goût dans les écoles et pour le droit de tous au bien manger.

www.restaurantcrissier.com

Heidiland « Région suisse du Goût 2020 »

Pour la première fois dans l'histoire de la Semaine suisse du Goût, une région entière assume le rôle d'ambassadeur du plaisir du goût.

« Heidiland » s'étend sur les deux cantons de Saint-Gall et des Grisons, du lac de Walen et du Sarganserland à la Bündner Herrschaft et combine des vins de classe internationale, une forte densité de tables étoilées et de nombreux producteurs régionaux innovants.

L'un des temps forts sera la fête du goût de la Bündner Herrschaft (3 semaines!), qui se déroulera du 5 au 27 septembre 2020 en collaboration avec le graubuendenVIVA.

www.heidiland.com/genuss

Les candidatures pour la 20^{ème} Semaine suisse du Goût (17-27 septembre) sont ouvertes!

Toute personne, association 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 avril 2020 en s'inscrivant via le formulaire en ligne sur www.gout.ch.

Les 14 comités qualité cantonaux/régionaux de toute la Suisse feront leurs choix définitifs début juin 2020, sur la base de la Charte de la Semaine suisse du Goût. Ils seront rendus public en août dans le Magazine GOUT.CH

www.gout.ch



Franck Giovannini, Parrain de la Semaine du Goût 2020

Le grand chef de Crissier est l'ambassadeur de la 20^e édition.



Pour sa vingtième édition, la Semaine du Goût peut compter sur un formidable ambassadeur. Avec 3 étoiles au Guide Michelin et 19 points au guide GaultMillau, Franck Giovannini est un des plus grands noms de la gastronomie suisse qui perpétue l'image d'excellence du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et signe une cuisine de valeurs en parfaite adéquation avec la philosophie de la Semaine du Goût.

« Pour moi, c'est un grand honneur d'être le parrain de cette 20^e édition, car c'est en ces murs que la Semaine du Goût est née voici 20 ans. L'Hôtel de Ville a toujours entretenu des liens très étroits avec cette manifestation », confie le Chef qui œuvre aux fourneaux de cette belle maison depuis 25 ans.

Éduquer et éveiller l'envie

Pour Franck Giovannini, il est primordial d'éduquer les enfants au goût : « Trop de gens ne cuisinent plus et se contentent de mets déjà préparés ou livrés à domicile. Il faut retrouver le plaisir et l'envie de manger. Cela passe par la connaissance des produits et de la façon de les apprêter, par un lien renoué avec les artisans de qualité et les paysans de chez nous ».

Le respect contre le gaspillage

Aux yeux du parrain 2020, la connaissance et le respect des produits sont aussi de formidables leviers pour lutter contre le gaspillage alimentaire, thématique de la Semaine du Goût 2020. « Au travers de notre métier de cuisinier, nous avons le privilège de toucher tout le monde et pouvons influencer les gens dans leurs choix. Je me réjouis d'y contribuer encore plus cette année, même si je milite depuis toujours pour faire passer ce message, notamment auprès des plus jeunes dans les écoles. »



..... Communiqué de presse (FR)

En 2020, la région de vacances Heidiland devient la région suisse du Goût officielle

Pour la première fois dans l'histoire de la « Semaine suisse du Goût », une région toute entière assume le rôle d'ambassadeur. Il s'agit pour cette édition de la région de vacances Heidiland. « Nous sommes très fiers d'être la première région à avoir le droit d'utiliser le label la région suisse du Goût », se réjouit Orlando Bergamin, directeur général de Heidiland Tourismus AG. La région Heidiland s'étend sur deux cantons: le canton de Saint-Gall et le canton des Grisons. Elle abrite également Maienfeld, la commune d'origine de la célèbre histoire de Heidi. Cette région de vacances et de loisirs située dans l'est de la Suisse propose une grande variété de loisirs thématiques sur une très petite surface et offre à ses hôtes un large éventail de délices culinaires. La région s'étend du lac de Walen et du pays de Sargans à la Seigneurerie grisonne. Sur le plan gustatif, elle associe des vins de classe mondiale, une forte densité de gastronomes de haut niveau et de nombreux producteurs régionaux innovants. Ces thèmes sont célébrés dans le pays d'origine de Heidi tout au long de l'année sous forme d'offres et d'événements culinaires. Les convives peuvent s'attendre à un programme varié composé de formats inédits et établis dans la région. Le festival du goût de la Seigneurerie grisonne est l'un des temps forts de l'année. Il se déroulera pendant tout le septembre 2020 en coopération avec graubündenVIVA.

www.heidiland.com/genuss

Contact pour les questions

Heidiland Tourismus AG

Orlando Bergamin, Directeur général

Valenserstrasse 6, 7310 Bad Ragaz

T +41 81 720 08 29

orlando.bergamin@heidiland.com

Charte de la manifestation

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.

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 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

Lausanne, décembre 2019



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 canton ou région, les comités qualité sélectionnent des événements qui se distinguent par leur originalité, pour leur offrir une place de choix dans le programme.

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



SEM AINE DU GOÛT
GENUSSWOCH E
SETTIMANA DEL GUSTO

LA SEMAINE DU GOÛT

du 17 au 27 septembre 2020

Renvoyez
votre inscription
jusqu'au
30 avril

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 (20 caractères maximum)

DESCRIPTION (40 caractères maximum)

(Une description plus longue ainsi qu'une image peuvent être publiées sur le site.
Merci de nous les envoyer par e-mail à: 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 17.09 ve 18.09 sa 19.09 di 20.09 lu 21.09 ma 22.09
me 23.09 je 24.09 ve 25.09 sa 26.09 di 27.09

midi soir autre: _____
(date ou horaire)

LA RÉSERVATION EST-ELLE NÉCESSAIRE?

non recommandée indispensable

Nombre de places limité à: _____

Accès handicapés 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 ?

(Cochez 4 associations maximum)

Slow Food AOP-IGP Bio Suisse

Fourchette Verte Swiss Wine Regio.garantie

Magasins du Monde Uniterre Agritourisme Suisse

Demeter Chic Kids Fait Maison Gastosuisse

Femmes paysannes Le lait équitable IP Suisse

LIEUX 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. En juin, la décision vous
sera communiquée. Vous pourrez dès lors
annoncer votre événement avec le matériel
promotionnel de la Semaine du Goût. Les
événements seront ensuite publiés sur le
site www.gout.ch et dans le programme des
événements édité à 120'000 exemplaires.

**Dernier délai
d'inscription
.....
le 30 avril 2020**

2020 ANS
JAHRE
ANNI

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

