

DOSSIER DE PRESSE



LA SEMAINE DU GOÛT



CONFÉRENCE DE PRESSE

25ème SEMAINE SUISSE DU GOÛT

LUNDI 1 SEPTEMBRE 2025 LAUSANNE

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



Urgence de solidarités alimentaires

Le droit à l'alimentation, reconnu dans la Déclaration universelle des droits de l'homme (1948), n'est pas reconnu dans la Constitution fédérale. À l'heure actuelle, seul le Canton de Genève l'a inscrit, suite à un vote populaire. Ainsi, dans un des pays les plus riches de la planète, 8,5% de la population a de la peine à nouer les 2 bouts de son budget et près de 15% sont concernés par le risque de précarité. Aujourd'hui, cette part de la population dépend de l'aide alimentaire. La nourriture est devenue une variable d'ajustement du budget des ménages. Un ménage suisse moyen dépense 600 frs par mois pour son alimentation.

Alors que les études concordent pour dire que la malbouffe et l'obésité se concentrent dans les quartiers populaires des villes, la Confédération décide ne plus financer les mesures de prévention de l'obésité qui frappe 43% de la population helvétique !

Depuis 25 ans maintenant, la Semaine suisse du Goût s'est imposée comme un événement national pour mettre la question de l'alimentation au centre de notre vie quotidienne. Nous portons en nous une responsabilité. Nous savons que le système alimentaire industriel actuel est incapable de nourrir, avec le plaisir du goût, 9 millions d'habitants. Nous allons dans le mur en abandonnant notre nourriture à une industrie qui veut décider à notre place ce que nous devons manger. Son programme est clair : zéro mastication, zéro préparation, zéro calorie, zéro agriculture paysanne, mais finalement 35% de déchets !

Des mesures politiques volontaires pourraient être décidées : cours de goût et d'alimentation dans tous les lieux de formation dès le plus jeune âge, suppression de la TVA sur les fruits et légumes, mise en place d'une assurance sociale alimentaire, valorisation des microfermes, des épiceries alternatives et de la vente directe. Elles permettraient de bien manger avec des aliments de qualité et de goût. Car la seule responsabilité individuelle n'est pas une réponse adéquate.

La Semaine suisse du Goût permet de vivre des centaines d'événements en septembre dans tout le pays. Dans la convivialité et la joie, il s'agit d'affirmer que la nourriture appartient aux mangeurs ! www.gout.ch

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. Le voici Parrain de la Semaine du Goût.

« 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.gout.ch/edgard-bovier/>



Aigle, Ville suisse du Goût 2025

Carrefour vivant de saveurs et d'échanges, Aigle célèbre son patrimoine culinaire et viticole exceptionnel à travers une année d'événements uniques.

Aigle, perle du Chablais vaudois, a l'honneur d'être désignée Ville suisse du Goût pour l'année 2025. Cette distinction prestigieuse consacre son rôle central dans la promotion de la gastronomie locale et de l'excellence viticole et lui offre, ainsi qu'à toute la région chablaisienne, une opportunité unique de célébrer son extraordinaire patrimoine. Capitale mondiale du Chasselas et Carrefour des saveurs du Chablais vaudois, Aigle a mis les petits plats dans les grands pour concocter un programme exceptionnel qui se déploie sur une année entière, au rythme d'événements mettant en valeur les produits de son terroir.

Aigle et toute la région qui l'entoure constituent un territoire gastronomique unique avec des joyaux d'exception : l'Étivaz, célèbre pour son fromage et première AOP de Suisse, Leysin, reconnu comme Village Alpin du Goût depuis 2020 ou les Mines de Sel de Bex, classées parmi les Grands Sites du Goût ; sans parler évidemment du Chasselas qui a forgé la réputation de la ville d'Aigle et du Chablais vaudois, symbolisant l'excellence et le savoir-faire viticole de la région. <https://aiglevilledugout.ch/>

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

Tiré à 120.000 exemplaires en 3 langues, le Magazine 2025 de la Semaine suisse du Goût est centré notamment sur le thème des tomates. C'est l'occasion pour Fourchette Verte, partenaire de la Semaine du Goût, d'en faire le thème pour les réfectoires scolaires.

Le Conseiller fédéral Beat Jans ouvre la manifestation nationale

Beat Jans donnera le coup d'envoi de la 25ème Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 17 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.

Ce Gala sera entièrement aux couleurs vaudoises, avec des vins uniquement locaux pour les 200 invités. Le menu a été préparé par le Parrain suisse du Goût Edgard Bovier. Une importante délégation du Conseil d'État vaudois sera présente avec la Présidente du Gouvernement vaudois.

Coups de Cœur nationaux

Les comités qualité de la Semaine du Goût, 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.

Coups de cœur des comités : www.gout.ch/suggestion/les-coups-de-coeur-des-comites

Coups de cœur durable : www.gout.ch/suggestion/coups-de-coeur-durables/



Un florilège d'événements gourmands à Genève

Depuis près d'un quart de siècle, la Semaine suisse du Goût rappelle l'importance du bien-manger et d'une alimentation saine, locale et durable. Les Genevois sont bien évidemment au rendez-vous avec un riche programme dédié à cette manifestation nationale.

Mettre en valeur la diversité du patrimoine alimentaire helvétique, encourager la découverte de produits locaux et de saison, soutenir les producteurs et artisans, tout en favorisant la convivialité autour de la table... Telles sont quelques-unes des missions de la Semaine suisse du Goût qui se déroule cette année du 18 au 28 septembre.

Plusieurs établissements de restauration, dont la plupart arborent le label Fait Maison, proposeront des plats mettant à l'honneur la tomate, fil rouge de la Semaine du Goût 2025 :

- Fabbrica Pasta
- Au Grüttli
- La Réplique
- Table Brute
- Le Portugais
- Le Restaurant du Creux-de-Genthod
- Moments, Marriott Hotel Meyrin
- Le Café de la Place à Plan-les-Ouates

À noter aussi l'initiative généreuse de Hôtel Edelweiss Manotel qui invite les gourmets à un apéritif gratuit du terroir le 18.09 de 18h30 à 21h00. Les fournisseurs helvétiques de cet établissement présenteront leurs produits, fromages, charcuteries, confitures, vins, jus de pommes etc...

Bien d'autres événements pour petits et grands seront également à l'affiche en ville et en campagne. Citons la présentation du livre illustré Miam la nature de Lisa Voisard à la Bibliothèque municipale des Pâquis le 20 septembre ; le Marché de producteurs locaux à la Comédie de Genève le 22 septembre ; l'Atelier p'tits chefs « Rouge comme une tomate » avec le Chef Jean-Briac du restaurant de La Plage aux Eaux-Vives le 24 septembre ; la Fête des vendanges à Russin le 20 septembre, son rallye du goût au cœur des vignes et la dégustation des meilleurs Chasselas du concours Mondial du Chasselas 2025; la découverte de la production du tofu genevois le 24 septembre chez Swissoja aux Acacias.

Les coups de cœur genevois 2025

Cette année, le comité genevois a attribué son coup de cœur au Magasin Bio Boulevard, sis au boulevard Carl-Vogt, qui organise le 20 septembre de 10h30 à 12h30 un atelier-conférence intitulé « Quand les souvenirs se mangent ». L'occasion de découvrir le rôle des odeurs, textures et saveurs dans la mémoire émotionnelle et comment cela nous impacte au quotidien. Si cet atelier est gratuit, les participants doivent impérativement réserver leur place par mail (info@bioboulevard.ch).

Le coup de cœur Planète revient à Festi'Rouge, manifestation axée sur les tomates, les piments et la biodiversité qui se déroule les 6 et 7 septembre à Plan-les-Ouates : <https://festirouge.ch>

Coup de cœur : « Quand les souvenirs se mangent »

Infos : <https://www.gout.ch/programme/7136/quand-les-souvenirs-se-mangent>

Coup de cœur planète : « Festi'Rouge »

Infos: <https://www.gout.ch/programme/7144/festirouge>



Road trip de Dixie la souris

Édité par l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG), antenne cantonale de la Semaine suisse du Goût, le livre Dixie la souris à la découverte des fermes genevoises poursuit son petit bonhomme de chemin. Après Festi'Terroir fin août, ses auteurs, Régis Moktaropoulos (textes) et Lorena Durante (illustrations), dédicaceront cet ouvrage captivant à la Fête de l'abeille et du terroir de Lancy le 20 septembre, et à la Vogue de Veyrier le 27 septembre.

Tous les événements en un clin d'œil figurent dans le pdf annexé.

Pour de plus amples informations :

Brigitte Turin

Co-présidente Association Genevoise pour la Promotion du Goût
+41 79 213 67 25

René Longet

Co-président Association Genevoise pour la Promotion du Goût
+41 79 690 31 19

contact@agpg-gout.ch

<https://agpg-gout.ch>

<https://www.gout.ch>



Semaine du Goût 2025

Programme Canton de Genève



Retrouvez les informations complètes sur gout.ch

Le Brunch du Goût	Ville de Carouge	Carouge	21.09 (10h30-14h30)
Repas à la Fondation	Fondation Foyer Handicap - Restaurant Ô5	Carouge	22.09 - 26.09 (midi) 22.09 - 26.09 (12-14h)
Légumes traditionnels genevois	Équinoxe	Carouge	28.09 (soir)
La morue dans presque tous ses états	Le Portugais	Genève	18.09 - 20.09, 23.09 - 27.09 (19h30-21h30)
Ambiance tomate	Festi-Terroir	Genève	30.08 - 31.08 (10-17h)
Dixie la souris à la découverte des fermes genevoises	Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG)	Genève	31.08 (10h15-17h)
Plat signature autour de la tomate	Table Brute	Genève	18.09 - 28.09
Plat signature autour de la tomate	La Réplique	Genève	18.09 - 28.09
Plat signature autour de la tomate	Au Grütli	Genève	18.09 - 28.09
Plat signature autour de la tomate	Fabbrica Pasta	Genève	18.09 - 28.09
Apéritif du Terroir	Hôtel Edelweiss Manotel SA	Genève	18.09 (18h30-21h)
Quand les souvenirs se mangent	Magasin Bio Boulevard	Genève	20.09 (10h30-12h30)
La cueillette des 4 saisons	Bibliothèque municipale des Pâquis	Genève	20.09 (14-16h30)
Miam la nature : comment poussent les frites et la pizza?	Bibliothèque municipale des Pâquis	Genève	20.09 (14h30-15h45)
Marché de la Comédie	Comédie de Genève	Genève	22.09 (16-20h)
Atelier p'tits chefs "Rouge comme une tomate"	Restaurant de La Plage	Genève	24.09 (15h30-17h)
Dégustation surprise	Magasin Bio Boulevard	Genève	26.09 (11-13h30)
Découverte du royaume des petits pois... et de sages bulles de fleurs un peu sauvages !	cuisine vegetale un peu sauvage	Genève	26.09 (18h30-20h15)

Semaine du Goût 2025

Programme Canton de Genève



Brunch du Terroir	Hôtel Edelweiss Manotel	Genève	28.09 (11h30-14h30)
Créations végétales hautes en couleurs avec cheffe Nicole	Association ma-terre	Genève	28.09 (9h30-13h30)
Plat signature autour de la tomate	Restaurant du Creux-de-Genthod	Genthod	18.09 - 28.09
Suggestions spéciales "Semaine du Goût"	Restaurant du Creux-de-Genthod	Genthod	18.09 - 28.09 (midi) 18.09 - 28.09 (soir)
Mon menu presque parfait ! Relevez le défi !	Fourchette verte Genève	Grand-Lancy	20.09 (10-18h)
Dixie la souris à la découverte des fermes genevoises	Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG)	Lancy	20.09 (10-18h)
Fête de l'abeille et du terroir - 10e édition	Ville de Lancy	Lancy	20.09 (10-18h)
Plat signature autour de la tomate	Résidence pôle sénior Saconnay	Le Grand-Saconnex	18.09 - 28.09
Découverte de la production de tofu genevois	Swissoja SA	Les Acacias	24.09 (10-12h)
Plat signature autour de la tomate	Moments, Geneva Marriott Hotel	Meyrin	18.09 - 28.09
Les plats de pays du monde	CMP La Pralée	Onex	18.09 - 19.09, 22.09 - 23.09, 25.09 - 26.09 (midi)
Dîner à 4 mains avec Vincenzo De Rosa & Stéphane Faval	Café de la Place	Plan-les-Ouates	18.09 (soir)
Menu "rouge passion"	Café de la Place	Plan-les-Ouates	18.09 -19.09 & 22.09 - 26.09 (midi & soir)
Festi'Rouge	Graine de Carotte	Plan-les-Ouates	06.09 (10-20h) 07.09 (10-20h)
Rallye du goût au cœur des vignes genevoises	Fête des vendanges de Russin	Russin	20.09 (11-18h)
Déguster les meilleurs Chasselas du monde	Le Pressoir Russin	Russin	20.09 (17-19h)
Dixie la souris à la découverte des fermes genevoises	Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG)	Veyrier	27.09 (12-15h)