

DU
11 AU 17
OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT® 2021

DOSSIER DE PRESSE

LE GOÛT DU VOYAGE

Pour l'édition 2021, la Semaine du Goût® portera sur le thème du Goût du Voyage.

Un produit jusqu'alors inconnu, des saveurs nouvelles, et rapidement survient l'impression de s'évader tout en restant chez soi...

C'est par la magie de l'alimentation que l'on peut voyager si simplement.

Du 11 au 17 octobre, petits et grands vont découvrir des goûts d'ici et d'ailleurs, grâce à des activités partout en France ou à la maison avec des recettes gourmandes !

Cet événement sera marqué par de nombreuses initiatives : Le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation viendra participer à une Leçon de Goût dans une école parisienne.

Le Chef Gregory Cohen sera notre parrain tout au long de cette semaine et nous proposera des recettes gourmandes et faciles.

De nombreuses collectivités locales organiseront des événements ludiques (ateliers de dégustation, concours, cours de cuisine...) et bien sûr des artisans et chefs passionnés viendront animer les Leçons de Goût dans les écoles à travers la France.

Enfin, la Semaine du Goût® proposera en exclusivité un accès à des Leçons de Goût vidéos avec le Chef Grégory Cohen dédiées aux enseignants d'écoles primaires via le siteweb de Marmiton.

Qu'est-ce que la Semaine du Goût® ?

Depuis 1990, la Semaine du Goût® est l'évènement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre, qui engage et mobilise des acteurs multiples. C'est par exemple plus de 6 millions d'enfants qui ont assisté à des Leçons de Goût dans leurs classes de maternelle et élémentaire.

Soutenu par



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Egalité
Fraternité*



10 000
ENSEIGNANTS

inscrits pour recevoir
un professionnel pour
une Leçon de Goût.



Les fameuses Leçons de Goût

LE CHEF GRÉGORY COHEN : UN PARRAIN ENGAGÉ

Parrain de l'évènement pour une seconde année, Grégory Cohen renouvelle son engagement dans la transmission.

Ses interventions dans les classes permettent de sensibiliser les élèves au goût et à l'origine des produits de manière ludique.

Les Leçons de Goût ont pour vocation de faire découvrir dès le plus jeune âge les richesses de notre terroir, la saisonnalité des produits, leurs variétés et comment bien les consommer pour adopter une alimentation variée et équilibrée.

Un chef, un agriculteur, un producteur, un artisan... prend un peu de son temps bénévolement et se rend dans une classe pour partager son savoir avec les enfants sous forme d'atelier.

Portées par la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût, les Leçons de Goût se prolongent au-delà de la Semaine du Goût, toute l'année, tant la demande des enseignants est forte grâce aux outils pédagogiques mis à disposition (fiches pédagogiques, vidéos, diplôme...).

De nombreux professionnels de la terre à l'assiette ont déjà participé dans les écoles: Christian Le Squer, Christophe Hay, Julien Duboué, Juan Arbelaez, Alessandra Montagne, François Daubinet (Chef Pâtissier chez Fauchon), Philippe Urraca (Chef Pâtissier), Romain Boucher (MOF Boucher), Frédéric Jaunault (MOF Primeur)...



© Droits réservés
Grégory Cohen
@gregorycohenoff



BONUS

Des idées recettes pour voyager,
à retrouver à la fin du dossier !





marmiton

Marmiton (3,9 millions d'abonnés sur Facebook et Instagram) **accompagne également la Semaine du Goût® sur les Leçons de Goût.**

Ainsi, chaque école primaire, qui n'aura pas la possibilité de recevoir un professionnel, pourra avoir accès à 2 Leçons de Goût vidéos avec le chef Grégory Cohen dès le 11 octobre.

Tournage des Leçons de Goût vidéos chez Marmiton, avec le Chef Grégory Cohen et Camille, 9 ans.

Retrouvez les vidéos en replay sur www.marmiton.org



LA SEMAINE DU GOÛT AU JAPON

La période de la Semaine du Goût® au Japon cette année se déroulera du mois d'octobre jusqu'en décembre 2021.

Des Leçons de Goût seront organisées avec les professionnels de la région pour plus de 7 000 élèves.



LE GOÛT DU VOYAGE DES IDÉES RECETTES POUR VOYAGER !

Fish & Krips avec mayonnaise wasabi

1. Dans un premier petit bol, mettez la farine. Dans un second petit bol, battez les œufs. Et dans un grand bol, mélangez le riz soufflé et le sésame, en écrasant le riz soufflé entre vos mains pour obtenir une chapelure.
2. Epongez bien le colin coupé en bâtonnets, puis laissez-les mariner dans la sauce soja et le jus de citron pendant 10 minutes. Poivrez sur le dessus.
3. Passez les bâtonnets dans la farine pour les enrober et secouez-les pour retirer l'excédent de farine. Passez-les dans les œufs battus, et enfin, dans la chapelure de riz soufflé. Répétez l'opération pour tous les bâtonnets de colin.
4. Dans une poêle, déposez les bâtonnets sur l'huile chaude (environ 1,5cm sur tout le fond) pour frire les poissons 2 minutes de chaque côté. Débarrassez-les sur une feuille de papier absorbant.
5. Entre-temps, préparez la sauce mayonnaise wasabi-citron : dans un petit bol, battez le jaune d'œuf et le wasabi, et ajoutez quelques gouttes d'huile en fouettant vigoureusement. Continuez d'incorporer l'huile en filet, en fouettant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

POUR 4 PERSONNES

- 2 pavés de colin
- 150 gr de farine
- 4 œufs
- 1 paquet de riz soufflé (rice krispies au rayon céréales)
- 50 gr de graine de sésame noir
- 50 gr de sauce soja
- 2 citrons verts
- 1 cuillère à café de wasabi
- 150 gr d'huile de tournesol
- Sel, poivre



CONSEIL DE CHEF

Vous pouvez opter de déguster ce Fish & Krips en apéritif, ou en plat accompagné de frites maison.





LE GOÛT DU VOYAGE
DES IDÉES RECETTES POUR VOYAGER !

Chili con carne, comme au Mexique

1. Lavez préalablement les légumes à l'eau claire.
2. Pelez et émincez les oignons et hachez l'ail ou écrasez au presse-ail. Epépinez les poivrons et coupez-les en lanières ou en carrés. Faites suer le tout dans une cocotte avec l'huile d'olive pendant 5 à 8 min en remuant bien. Assaisonnez et ajoutez les épices, faites-les torréfier 1 min.
3. Ajoutez le bœuf haché et faites cuire 10 min en mélangeant bien pour qu'il colore uniformément. Incorporez le concentré de tomates puis versez le bouillon.
4. Ajoutez le maïs et les haricots rouges égouttés et couvrez. Une fois à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 min en remuant de temps en temps.
5. Rectifiez l'assaisonnement et faites réduire à découvert si besoin pour concentrer la sauce. Servez bien chaud en proposant du riz basmati en accompagnement.

POUR 4 PERSONNES

500 gr de **bœuf haché**
500 gr de **haricots rouges** en conserve
1 boîte de **maïs** (soit env. 285 gr)
70 gr de **concentré de tomate**
2 **poivrons rouges**
2 **oignons**
2 gousses d'**ail**
25 cl de **bouillon de bœuf**
Riz basmati
3 cuillères à café de mélange
d'**épices mexicaines**
3 cuillères à soupe d'**huile d'olive**
Sel, poivre



CONSEIL DE CHEF

Qu'ils soient secs ou en conserve, n'oubliez pas de rincer vos légumineuses.

Si vous les choisissez secs, faites-les tremper une nuit pour faciliter la cuisson et la digestibilité.



PLUS
D'INFOS
SUR
www.legout.com



Facebook @SemaineduGout

Instagram @SemaineduGout

Twitter @SemaineduGout

Youtube @SemaineduGout

#semainedugout

Contacts Presse :

Clémence FRANCOIS

cfrancois@sopexa.com

06 42 27 48 85

Pauline BOUDARD

pauline.boudard@sopexa.com

06 12 86 39 33

À propos de la Semaine du Goût®

Depuis 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels de la terre à l'assiette et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et au bien manger, ainsi qu'aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. S'étant dissociée du CEDUS, elle est orchestrée par HOPSCOTCH Groupe et bénéficie du parrainage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

