



DU
16 AU 22
OCTOBRE

DOSSIER DE PRESSE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2023

QU'EST-CE QUE LA SEMAINE DU GOÛT® ?

Depuis 1990, la Semaine du Goût® est l'événement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre, partout en France.

Elle favorise les rencontres entre les professionnels de la terre à l'assiette avec tous les publics : familles, élèves de primaire, étudiants, foodies... Cette manifestation promeut notamment le bien manger et la culture des patrimoines culinaires.

La Semaine du Goût® bénéficie du Parrainage du Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.



QUOI DE NEUF ?

A l'occasion de **cette 34ème édition**, la Semaine du Goût® se renouvelle et joue les prolongations !

Du **16 au 22 octobre 2023** se déroulera la traditionnelle et attendue Semaine du Goût®, puis elle continuera à vivre **tout au long de l'année avec des événements et des nouveaux formats digitaux.**

Plus d'informations dans les pages à suivre.



www.legout.com

#semainedugout
#legout





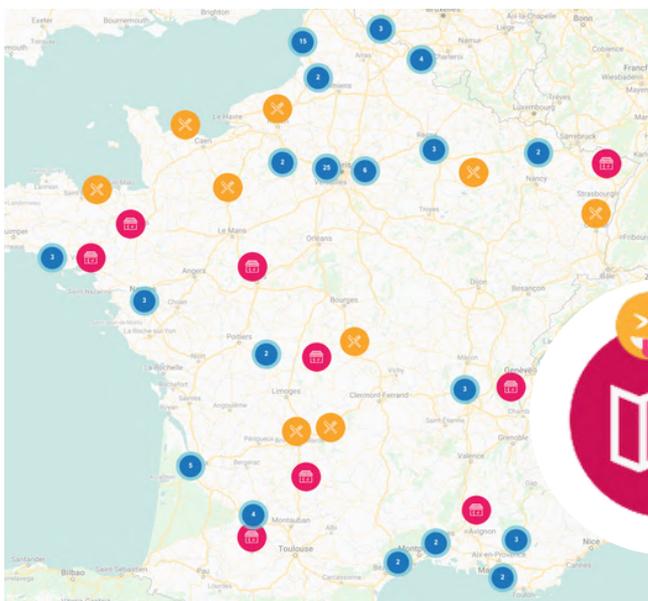
QUE SE PASSE-T-IL POUR LE GRAND PUBLIC ?

La Semaine du Goût porte haut de nombreuses thématiques à travers sa programmation partout en France : la saisonnalité, les produits locaux, l'anti-gaspi... La défense du bien manger est l'affaire de tous, que ce soit pour sa santé avec l'équilibre alimentaire, ou encore pour la planète en prenant conscience qu'une alimentation responsable est possible.

Commerçants, restaurateurs, associations, collectivités organisent des Activités du Goût ouvertes à tous : dégustations, menus spéciaux, ateliers de cuisine, tables rondes autour du bien manger, marchés... L'occasion de partager avec les publics de leur quartier et faire découvrir leur savoir-faire.

Cette année encore, ce sont les initiatives de l'ensemble de ces acteurs qui coconstruisent le programme de la 34ème édition, du 16 au 22 octobre 2023.

Retrouvez ce programme sur notre site internet pour accéder à la carte de France qui recense toutes les Activités du Goût.



➔ A retrouver sur notre site : www.legout.com/programme



700

ACTIVITÉS DU GOÛT POUR TOUS



FOCUS SUR QUELQUES ACTIVITÉS DU GOÛT GRAND PUBLIC DANS LA FRANCE ENTIÈRE :

- **À la Chapelle-Saint-Martin-en-Plaine dans le Loir-et-Cher**, rendez-vous au Fournil des Chtis pour découvrir aux côtés du boulanger la fabrication et la cuisson du pain.
- **À Albi dans le Tarn**, samedi 21 octobre, venez vivre une journée gourmande agrémentée de partage et de convivialité à l'espace Reynes. Dégustation à l'aveugle, quizz, jeu concours... proposés pour les petits et les grands !
- **À Lamastre en Ardèche**, partez à la découverte du Caillé doux de Saint-Félicien à la Fromagerie du Mastro. Les visiteurs recevront des explications sur les méthodes de fabrication suivi d'une dégustation.
- **À Allonzier-la-Caille en Haute-Savoie**, laissez-vous surprendre par la dégustation à l'aveugle de glaces ou sorbets de chez Glaces des Alpes, pour en deviner les parfums.
- **À Coëx en Vendée**, venez découvrir en dégustation un produit fermier issu de l'élevage de la ferme Cœur de Grange et sublimé par les bouchers-charcutiers dans leur laboratoire.
- **À Chandolas en Ardèche**, rendez-vous à l'Auberge Les Murets pour déguster un menu 100% local autour de la châtaigne, déclinée de l'entrée au dessert, pour en découvrir son goût subtil et les multiples façons de la cuisiner.
- **À Neuville-sur-Saône dans le Rhône**, participez au jeu de piste gourmand organisé par l'association des commerçants Neuville Commerces. Véritable jeu interactif, vous plongerez dans l'univers de la gastronomie à travers les énigmes !
- **À Deuil-la-Barre dans le Val d'Oise**, après la cueillette en famille organisée par L'Arbre de Vie, vous pourrez créer et déguster des brochettes et des jus de fruits de saison.
- **À Vert Saint-Denis en Seine et Marne**, venez réaliser votre propre confiture avec les fruits du jardin Terre de Vert.
- **À Viroflay dans les Yvelines**, La ville organise une visite du marché à destination de plus de 300 enfants le 19 octobre ainsi qu'une distribution de paniers garnis sur les marchés Leclerc et Verdun. Les restaurants et commerces de bouche se mobilisent également en proposant des recettes, des ateliers cuisine et des dégustations au grand public.
- **À Bordeaux en Gironde**, Le **CROUS de Bordeaux-Aquitaine** met en place tout un programme pour ses étudiants en collaboration avec **notre Ambassadeur Nouvelle-Aquitaine, le Chef Tanguy Laviale** et sa brigade du restaurant étoilé Ressources : un atelier de cuisine le 18 octobre autour de la thématique "Pimp ton légume", une table ronde sur la nutrition, et un menu à 50% pour le restaurant étoilé Ressources.



Toutes les activités
sont ici :

www.legout.com/programme



Le média influent food Marmiton (4,6 millions d'abonnés sur Facebook et Instagram) accompagne la Semaine du Goût® auprès des familles et des étudiants.



marmiton



Retrouvez de nombreuses vidéos et articles sur la Semaine du Goût sur www.marmiton.org.

LE CHEF GRÉGORY COHEN : UN PARRAIN ENGAGÉ

Parrain de l'évènement pour la quatrième année, le Chef Grégory Cohen renouvelle son engagement dans la transmission du goût. Il fera des interventions en classe pour sensibiliser les élèves au goût et à l'origine des produits de manière ludique.



« La sensibilisation au bien manger est primordial pour moi, et encore plus auprès des enfants pour éveiller leur curiosité. C'est pour cela que je m'engage avec la Semaine du Goût pour transmettre et créer du lien entre les professionnels du goût et les futures générations. »

Le Chef réalisera également des **vidéos recettes** destinées aux familles nombreuses afin de donner ses conseils et astuces pour une alimentation équilibrée et gourmande tout en faisant attention à son budget.

NOS 13 AMBASSADEURS EN RÉGION, DES PROFESSIONNELS QUI S'ENGAGENT DANS LA TRANSMISSION DU GOÛT !

La Semaine du Goût a la chance d'être accompagnée par **13 Ambassadeurs, un par région** : Chefs, boulangers, primeur, boucher, chocolatier, poissonnier, fromager... Ces Ambassadeurs de renom et d'excellence dans leur domaine animeront des Leçons de Goût en classe de primaire. Certains d'entre eux accueilleront aussi des classes dans leur commerce ou restaurant à Paris, Bordeaux, Marseille, Toulouse, Quimper...

Les médias peuvent couvrir ces moments de transmission.
Pour cela, merci de vous rapprocher du service presse (contact en dernière page).



CHRISTOPHE HAY

AMBASSADEUR CENTRE VAL DE LOIRE
CHEF 2 ÉTOILES, À BLOIS

« L'initiation du goût commence toujours par l'apprentissage de la terre, de ses cultures et de ses richesses. Comprendre, goûter, aimer : trois mots qui me tiennent à cœur pour célébrer et partager lors de cette nouvelle édition de la Semaine du Goût ! »

©maikya.studio

AMBASSADRICE
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
MOF PRIMEUR, À MORTEAU

« La Semaine du Goût, c'est la rencontre avec les enfants, les échanges, l'apprentissage et la gourmandise ! Bref c'est une super semaine... »



CLOTILDE JACOULOT



JUAN CARLOS
PEREZ DURÁN

AMBASSADEUR CORSE
CHEF 1 ÉTOILE, À CALVI

« C'est ma grand-mère qui m'a initié à la cuisine. Elle m'a appris que cuisiner, c'est partager avec les gens, être capable de faire ressentir aux gens sa vision et son respect pour le produit. »

AMBASSADEUR PACA
BOULANGER, À MARSEILLE

« Je suis Artisan boulanger installé juste à côté d'une école primaire. Dès la sortie des classes, je croise tous ces élèves dans ma boutique qui nous voient cuire nos pains et façonner nos viennoiseries à travers la vitre. A mon tour d'aller à leur rencontre dans leur classe pour leur parler un peu plus en détails de notre travail quotidien et celui de notre meunier... »



MICKAEL MARTINEZ

AMBASSADEUR OCCITANIE MOF FROMAGER, À TOULOUSE



« Participer à la Semaine du Goût est un devoir, un plaisir et un honneur. La transmission fait partie de mes missions en tant que Meilleur Ouvrier de France. Le goût est un sens qui s'éduque. Il est donc primordial d'aller rencontrer les enfants pour leur faire déguster ce qu'est un véritable fromage fermier au lait cru et partager avec eux le plaisir de déguster un produit qui fait partie de notre culture gastronomique. »

FRANÇOIS BOURGON

© Dominique Viet

AMBASSADEUR HAUTS-DE-FRANCE CHEF 1 ÉTOILE, À SAINT-OMER

« Je suis très heureux de ma participation à la Semaine du Goût, en particulier car je vais avoir le bonheur de le faire dans la classe de ma petite fille et une autre classe. L'éducation alimentaire de nos enfants se fait autant à la maison qu'à l'école. Même si j'ai déjà beaucoup de mal avec ma propre fille (le comble quand même pour moi), c'est un devoir pour nous cuisiniers d'inculquer le bien manger à nos enfants. »

CAMILLE DELCROIX

AMBASSADEUR GRAND EST MOF CHOCOLATIER, À ARBOIS

« Le goût c'est l'enfance. On passe sa vie à essayer de retrouver les émotions gustatives de notre jeunesse. Avec la Semaine du Goût, je vais transmettre ma passion auprès des enfants notamment. »

EDOUARD HIRSINGER

AMBASSADRICE NORMANDIE CHEFFE 1 ÉTOILE, À ROUEN

« En grandissant sur l'exploitation agricole de mes parents, j'ai eu la chance de comprendre très jeune que le goût est une histoire d'amour pour le produit. Ma cuisine raconte cette histoire et j'adore l'idée de la transmettre à des enfants. »

SUZANNE WAYMEL

AMBASSADEUR BRETAGNE MOF BOUCHER, À QUIMPER

« Quel bel événement que la Semaine du Goût, un moment où nous pouvons transmettre à nos jeunes ce qu'est le bien manger, qu'ils puissent découvrir de nouveaux goûts, textures, ... et qui sait, peut-être en faire de futurs chefs ! »

STÉPHANE MILLOUR

AMBASSADEUR PAYS DE LA LOIRE MOF BOULANGER, À LES HERBIERS

« Chez les Planchot, la transmission du goût se fait de génération en génération. Tous les enfants n'ont pas cette chance. C'est la raison pour laquelle, j'ai un grand plaisir à partager ma passion. Je la partage au quotidien avec mes équipes dont des apprentis. Dans le cadre de la Semaine du Goût, je vais le faire avec les enfants de la région en leur ouvrant nos fournils. »

THOMAS PLANCHOT

© Sarah Scaniglia



AMBASSADRICE ILE-DE-FRANCE
MOF POISSONNIÈRE ÉCAILLÈRE, À PARIS

SONIA BICHET

« Rien ne m'a fait plus plaisir l'année dernière que de voir les enfants se régaler en mangeant du Rouget Barbet et être curieux de découvrir tous les poissons. »

AMBASSADEUR NOUVELLE-AQUITAINE
CHEF 1 ÉTOILE, À BORDEAUX



TANGUY LAVIALE

©Magali Maricot

« Cuisiner est un moyen plutôt accessible et ludique pour définir ses goûts et devenir un adulte plus conscient du monde qui l'entoure. J'ai décidé de continuer d'agir avec la Semaine du Goût en tant que Chef mais également en tant que père de trois petites filles pour aider les enfants à découvrir l'importance de l'alimentation et la richesse de ce que la nature peut contribuer à mettre dans leur assiette. Comme quoi, les adultes parfois ont tort, il est très important de jouer avec la nourriture. »



JEAN SULPICE

AMBASSADEUR AUVERGNE-RHÔNE ALPES
CHEF 2 ÉTOILES, À TALLOIRES-MONTMIN

« Le goût c'est l'enfance. On passe sa vie à essayer de retrouver les émotions gustatives de notre jeunesse. Avec la Semaine du Goût, je vais transmettre ma passion auprès des enfants notamment. »

©Franck Juery



LA SEMAINE DU GOÛT® AU PAYS DU SOLEIL LEVANT

Il n'y a pas qu'en France que la Semaine du Goût éduque les palais ! Depuis 2013, la Semaine du Goût rayonne au Japon, pays emblématique de la cuisine asiatique et dont la population raffole de la culture française.

La Semaine du Goût au Japon se déroulera du 20 octobre au 29 décembre 2023 avec notamment des Leçons de Goût en classe, et des ateliers dans les universités.



©Semaine du Goût Japon

LA SEMAINE DU GOÛT SE PROLONGE AVEC DES ACTIONS TOUTE L'ANNÉE

Parler d'alimentation c'est toute l'année, et bien au delà du mois d'octobre. **La Semaine du Goût déploie tout au long de l'année des dispositifs digitaux et physiques spécifiques à chaque public** : Chef sur le Campus pour les étudiants, la Grande Dégustation pour les familles, Rencontre des Chefs de demain pour les étudiants en hôtellerie restauration, la Grande Tablee du Goût pour les foodies, vidéos réseaux sociaux...



© Droits réservés

THÉMATIQUES 2024

nutrition, sport,
équilibre
alimentaire



CRÉATION DU COMPTE TIKTOK DE LA SEMAINE DU GOÛT

Pour s'adresser aux adolescents, étudiants et - 25 ans en les accompagnant avec des contenus pédagogiques sur le bien manger toute l'année.



Les étudiants peuvent ils manger bien, bon, varié, avec un petit budget ?

Avec Chef sur le Campus, des chefs partent à la rencontre d'étudiants dans les universités et répondent au défi de cuisiner dans les mêmes conditions qu'un étudiant : dans un espace restreint, avec très peu d'ustensiles et un petit budget.
=> En physique dans les campus ou en live

Ce défi imaginé en 2009 par la Semaine du Goût® a pour but de sensibiliser les étudiants au bien manger avec peu d'argent.

D'OCTOBRE 2023 À AVRIL 2024



Facebook @SemaineduGout

Instagram @SemaineduGout

TikTok @SemaineduGout

Youtube @SemaineduGout

#semainedugout #legout

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 la Souveraineté Alimentaire.

Les cantines scolaires ou d'entreprises n'entrent pas dans le champ d'actions de la Semaine du Goût®.

La Semaine du Goût® est une marque déposée à l'INPI, dont l'usage est encadré.



Soutenu par

