

## LA SEMAINE DU GOÛT DU 13 AU 19 OCTOBRE 2008



### « **Construisez votre goût... CUISEZ !** »

**La 19ème édition de la Semaine du Goût  
battra son plein du 13 au 19 octobre prochain :**

***l'occasion pour le grand public,  
entouré de tous les professionnels  
des métiers de bouche,  
de découvrir les saveurs, de cuisiner  
et d'éveiller ses sens...***

***Dans toute la France.***

### Des valeurs pédagogiques avant tout

Depuis sa création, la Semaine du Goût s'attache à inciter le grand public à découvrir une palette de goûts et saveurs aussi large que possible. Manifestation qui allie par essence valeurs éducatives et échanges, la Semaine du Goût se démarque par une forte mobilisation des acteurs du goût !

Chefs de cuisine, pâtisseries, artisans, vignerons... font partager aux petits et grands, le plaisir que le goût procure via des initiatives originales : une véritable chaîne de transmission de leur savoir-faire !

Pour cette nouvelle édition, la Semaine du Goût\* met à l'honneur la **construction du goût**, son apprentissage par la cuisine, la découverte des saveurs, l'importance des sens dans la dégustation d'un plat, le cheminement personnel dans la construction de son goût, les meilleures façons de cuisiner les aliments bruts...

### La Semaine du Goût en quelques chiffres :

- 1 événement fédérateur dédié au goût dans la France entière depuis 19 ans
- Le Haut Patronage fidèle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
- 4 partenaires institutionnels d'exception : CEDAL, CIV, CNIEL et OFIMER
- Plus de 6000 classes participantes
- Près de 700 manifestations dans toute la France
- Près de 500 restaurants côtés qui se prêteront à l'exercice des « Tables du Goût » pour proposer des menus à prix doux durant toute la semaine.

---

# Un Atelier du Goût géant à Rungis inaugurera la 19<sup>ème</sup> Semaine du Goût

---

Pour inaugurer en beauté cette 19<sup>ème</sup> Semaine du Goût, le lundi 13 octobre, une classe de CM1-CM2 aura le privilège d'assister à un Atelier du Goût géant bien particulier...

Quel lieu rassemble quotidiennement un grand nombre de professionnels des métiers de bouche ?

Le plus grand marché de produits frais du monde qu'est Rungis !

Et c'est là que ces élèves seront le public privilégié des grossistes et pourront assister en véritables VIP à son effervescence.

Dans cet espace normalement réservé aux professionnels de la restauration, ils pourront découvrir les secrets des aliments de leur quotidien.

Menés par **Jean-Luc Petitrenaud**, ces enfants traverseront les différents pavillons de Rungis pour venir à la rencontre des grossistes et déguster leurs produits sélectionnés spécialement pour eux.

Au programme : visite des pavillons Marée, Viande, Traiteur, Produits Laitiers et Fruits et Légumes. Pendant cette balade gourmande, ils pourront, entre autres, découvrir ce qu'est une meule de fromage, quelle est l'importance des labels qualité, comment sont sélectionnés les produits, etc...

Cet Atelier du Goût géant représente un moment unique et insolite autour du goût pour ces enfants en âge de comprendre l'importance du partage et en plein apprentissage de l'équilibre alimentaire. Comme les centaines d'autres Ateliers du Goût mis en place tous les ans par les professionnels des métiers de bouche à travers toute la France.

---

## Les incontournables de la Semaine du Goût

---

### 1- LES LECONS DE GOUT\* dans les écoles



**Opération fondatrice de la Semaine du Goût**, les Leçons de Goût mobilisent, chaque année, **3000 chefs ou professionnels des métiers** de bouche (chefs, artisans et agriculteurs..) qui se rendent dans 6000 classes de CM1 et CM2 afin de transmettre leur passion du goût.

**Cours de cuisine, tests à l'aveugle, dégustations de nouvelles saveurs, tout est mis en place pour que les enfants se régalent, s'éveillent au goût tout en s'amusant.**

### 2- LES TABLES DU GOUT

Depuis 1992, **les restaurateurs distingués par les guides gastronomiques ouvrent leurs portes** au grand public pour faire découvrir le meilleur de la gastronomie au travers d'une cuisine savoureuse.

Un menu dédié associant plats et vins est proposé à un prix attractif. Un exercice de style remarquable qui permet à tous les gourmets d'initier leur palais à des accords parfois surprenants !



#### Où trouver la liste des restaurants participants ?

La liste des restaurants participants sera disponible sur le site [www.legout.com](http://www.legout.com) **dès le mois de septembre.**

### 3 - Les TALENTS DU GOUT\* au devant de la scène

Créé en 2005, ce grand concours met en lumière des talents innovants, gardiens du patrimoine culinaire français. Il repose sur 6 catégories: agriculteurs, artisans, chefs, enseignants, professionnels d'un métier de bouche, professionnels de l'industrie agro-alimentaire. **La 4<sup>ème</sup> cérémonie de cette remise de prix**, animée par Jean-Luc Petitrenaud, aura lieu le **20 octobre au théâtre Edouard VII** et clôturera la Semaine du Goût 2008.



### 4- L'Afterwork du Goût s'installe au Fouquet's ! Le goût français revisité par des chefs étrangers

Rendez-vous initié en 2007, l'Afterwork du Goût prend une nouvelle dimension cette année.

Moment de détente et de convivialité par excellence, l'Afterwork propose une expérience culinaire à l'heure de la sortie des bureaux. Pour cette 2<sup>ème</sup> édition, l'Afterwork du Goût prend ses quartiers à l'Hôtel Fouquet's Barrière:

**Des chefs et pâtisseries étrangers revisiteront les classiques de la cuisine française... Tout en y apportant leur touche personnelle, leur sensibilité, leur propre culture et savoir-faire en matière de goût !**

Cet exercice de style se déroulera le **15 octobre de 18h à 20h** dans les espaces du 1<sup>er</sup> étage de l'Hôtel Fouquet's Barrière, investissant le Restaurant le Diane, la Galerie Joy et le Bar Le Lucien.

Cet événement sera ponctué de plusieurs animations qui prendront place dans les différents espaces du Fouquet's :

- Un accueil des invités par la maison Pommery
- Au bar, une dégustation de cocktails à base de Rhum, Téquila et Vodka signée Bacardi
- Un atelier-dégustation animé par Les vins Baron de Rothschild
- Et la marque italienne Lavazza nous fera découvrir une nouvelle expérience du café... Surprenante.

A soirée d'exception, invitation privilégiée : un nombre limité d'entrées seront offertes à la rentrée notamment via le site [www.legout.com](http://www.legout.com).

### 5- LES ATELIERS DU GOUT



Les Ateliers du Goût représentent un moment unique et insolite de partage autour du goût.

Mairies, lycées, collectivités locales et régionales, producteurs agricoles, restaurations collectives... Tous se portent volontaire pour participer à cette expérience annuelle et organiser une manifestation autour du goût.

**Au programme :** marchés éphémères, journées portes ouvertes, animations commerciales, fêtes, rallyes du goût, colloques, débats, visites... pendant une semaine ces ateliers se feront la voix de la Semaine du Goût dans la France entière.

---

# Il y a forcément un Atelier du Goût près de chez vous !

*Quelques exemples des manifestations ouvertes au grand public...*

---

## LES VIGNERONS DE BEAUMES DE VENISE-BALMA VENITIA ( VAUCLUSE)

---

Ces vigneronnes vous emmèneront à la découverte de leur vignoble et s'attacheront à initier le palais des gourmets. Au travers d'une ballade sensorielle en 4x4, au pied des Dentelles de Montmirail, vous découvrirez le vignoble, la faune et la flore, la qualité des vins et les accords possibles et inimaginables avec les mets.

Sous forme de repas sur le trajet, les accompagnateurs du site vous donneront les clés pour mettre en éveil vos cinq sens et mêler sentiments, sensations et plaisirs du palais le temps d'une journée...

Contact : 04 90 12 41 00

## DOMAINE DE ST JEAN DE BEAUREGARD ( ESSONNE)

---

Domaine du beau et de l'insolite, le potager du Domaine de Saint Jean de Beauregard mêle harmonieusement fleurs, fruits et légumes. La Semaine du Goût sera l'occasion de découvrir sa superbe collection d'arbres fruitiers au cours d'ateliers ludiques.

Classé Monument Historique, ce véritable conservatoire végétal offre une remarquable variété de fruits et légumes rares ou oubliés... Sans oublier les serres, le fruitier et son originale chambre de conservation du raisin selon la méthode Thomery.

Contact : 01 60 12 00 01

## BOULANGERIE AXEL ( MONTIGNY LES METZ, MOSELLE)

---

L'atelier débutera par une présentation du métier de boulanger aux enfants, ainsi qu'une explication de la composition et la fabrication du pain.

Chaque groupe d'enfant réalisera par lui-même sa propre boule de pain avec l'aide des boulangers : chaque boule est récupérée et étiquetée au nom de l'enfant, et cuite à la boulangerie.

Pendant ce temps, après un goûter collectif, on fait goûter à chaque enfant des exemples de mets sucrés, salés et acides. Chaque enfant doit reconnaître, à partir de photos, d'autres aliments sous forme de jeu. A la fin de l'atelier, chaque enfant repartira avec le pain qu'il a fabriqué et quelques cadeaux.

Contact : 03 87 62 18 45

---

## Le Comité de la Semaine du Goût

---

La Semaine du Goût étant une manifestation en pleine expansion, un Comité de la Semaine du Goût a été créé cette année pour veiller à la promotion et à la défense du goût lors de cette manifestation.

**4 membres**, représentatifs du goût, se sont déjà engagés dans ce Comité :

- **CEDAL** - Collective du Sucre,
- **CIV** - Centre d'Information des Viandes,
- **CNIEL** - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière,
- **OFIMER** – L'Office national Interprofessionnel des produits de la Mer et de l'aquaculture

Le Comité dispose de 4 axes fondamentaux pour mettre en application son engagement au quotidien :

- Eduquer le plus grand nombre au goût
- Promouvoir le patrimoine alimentaire français
- Valoriser les métiers et savoir-faire associés
- Permettre le partage d'expériences autour du plaisir du goût, de la cuisine et de la connaissance des produits.

C'est au travers d'orientations annuelles que le Comité mène à bien ces différentes missions.

Le sucre, la viande, les produits de la mer et les produits laitiers se placent au cœur du goût. Ils sont ancrés dans les habitudes alimentaires de chacun et apparaissent comme une évidence pour porter et transmettre les valeurs de cette opération à travers les générations.

**Laurent Damiens, Directeur de la communication du CNIEL** souligne qu' « *un produit ne peut revendiquer à lui seul le goût. On ne peut pas avoir un discours monolithique pour parler du goût, c'est une démarche collective. C'est la combinaison de plusieurs produits et saveurs qui donnent naissance au goût. Le beurre, par exemple, est un exhausteur de goût dans la cuisine. Il a longtemps été décrié mais il est aujourd'hui indissociable de la tradition culinaire française.* »

Le goût se place aujourd'hui au centre des préoccupations des Français. Il est donc important de capitaliser dessus et d'avoir un événement pérenne, de dimension nationale, fédérateur autour du goût.

**Bertrand du Cray, Directeur général Délégué du CEDAL** considère que « *La nourriture est une spécificité française indéniable qui est inscrite dans notre patrimoine génétique. Le goût ça s'éduque, c'est une culture, une transmission un apprentissage et surtout un plaisir. La dimension pédagogique est donc très importante pour le maintien du goût au travers des générations. La Semaine du Goût devrait devenir une cause nationale.* »

**Louis Orenge, Directeur général du CIV** adhère depuis des années à cet événement « *pour la pertinence et la pédagogie des opérations proposées dans les écoles qui permettent d'informer et de transmettre de manière ludique son savoir-faire. La présence de professionnels est extrêmement importante et source de richesse dans le partage et la transmission des connaissances. Le CIV a un réseau de professionnels très actif dans la Semaine du Goût. Chaque année de nombreux artisans bouchers participent à des Leçons de Goût pour expliquer l'association des viandes avec d'autres produits, rappeler les différents morceaux, expliquer la découpe...montrer les qualités intrinsèques du produits plutôt que les aspects sanitaires»*

**Véronique Looten, Responsable Promotion et Communication de l'OFIMER** a rejoint cette année la Semaine du Goût : « *L'OFIMER a choisi d'adhérer à cette opération pour développer la connaissance des produits de la pêche et de l'aquaculture et montrer au public que ce sont des produits alimentaires de plaisir. Nous partageons de nombreuses valeurs avec la Semaine du Goût et nous souhaitons, au travers d'actions pédagogiques, mettre en avant la découverte de la variété des goûts et surtout la notion de plaisir.* »

---

**Tous les événements de votre région sur le site [www.legout.com](http://www.legout.com)**

---

#### **A propos de la Semaine du Goût**

*Initiée par Jean-Luc Petitrenaud et la Collective du Sucre, la Semaine du Goût est, depuis 2008, pilotée par le Comité de la Semaine du Goût constitué du CIV, du CNIEL, d'OFIMER et de la Collective du Sucre. Cette manifestation donne l'occasion depuis 1990 aux professionnels et au grand public, de se retrouver pour s'initier aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. Depuis 2003, elle est placée sous le Haut Patronage du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.*

#### **Contacts Presse**

**Christel Boyer / Nadège Poutrel / Virginie Martins Pires**

Tel. 01 41 34 20 41 / 01 41 34 22 34 / 01 41 34 20 43

[cboyer@lepublicsysteme.fr](mailto:cboyer@lepublicsysteme.fr) / [npoutrel@lepublicsysteme.fr](mailto:npoutrel@lepublicsysteme.fr) / [vmartinspires@lepublicsysteme.fr](mailto:vmartinspires@lepublicsysteme.fr)