

La Semaine du Goût

du 10 au 18 octobre 2009



www.legout.com

DOSSIER DE PRESSE

LE GOÛT POUR TOUS !

FICHE 1

La Semaine du Goût 2009 : demandez le programme...

- Les temps forts 4
- Les animations officielles 4
- Les nouveautés 4
- Et toujours 4

FICHE 2

La Semaine du Goût 2009 en pratique

- Comité 5
- Partenaires 5
- Chiffres clés 5

FICHE 3

Jean-Luc Petitrenaud appelle à la mobilisation
des chefs au Trocadéro 6

FICHE 4

Roger Yvon, boucher, artisan de métier de bouche
s'investit pour les Leçons de Goût 8

FICHE 5

Michel Roth, Chef du Ritz : les Tables du Goût, une
solution anti-morosité pour les restaurateurs ! 9

FICHE 6

Quand les ados se mettent aux fourneaux !
Un Atelier du Goût animé par Birgit Dahl, blogeuse culinaire 10

FICHE 7

La Sorbonne se prête au jeu de « Chef sur le campus » 12

FICHE 8

Ange Sevestre, pâtissière nous raconte les Rues du Goût 13

FICHE 9

Pour sa 20^{ème} édition, la Semaine du Goût célèbre
celles et ceux qui la font vivre 14

FICHE 10

Les membres du Comité de la Semaine du Goût 15

FICHE 11

Les partenaires de la Semaine du Goût 17

MANIFESTE À L'OCCASION DE LA 20^{ÈME} ÉDITION DE LA SEMAINE DU GOÛT

15 OCTOBRE 1990 : Lancement de la Semaine du Goût

350 chefs, armés de cartables et de kits pédagogiques quittent le Trocadéro pour prendre d'assaut les élèves de CM1-CM2 afin de les ramener vers les berges oubliées du Goût !

20 ans après, la lutte du Goût pour Tous continue.

Pour que chacun, sans discrimination, puisse connaître ce Goût fait de variété, de diversité, de richesse et de surprise !

Car pourquoi seuls les initiés auraient-ils accès à cet Infini des saveurs ? Et pourquoi tous les autres seraient-ils privés des promesses incroyables dont les voyages au pays du Goût sont synonymes ? Car oui, le Goût est un voyage... au cœur d'un ailleurs qui change tout le temps au gré des alliances et des tentations auxquelles les papilles se laissent aller : là, c'est le goût d'un zeste d'orange qui surprend ; ici, le fumet d'une volaille confite qui enivre ; un divin coulis de légumes qui enchante les sens ; des mariages utopiques d'épices qui embrasent le palais ; des rencontres, non fortuites, de sucre & de salaison.

LE GOÛT est PLAISIR et CURIOSITÉ

Qui s'apprend, se transmet, s'échange, se prête, se partage !

Il n'est pas un luxe mais une **exigence pour TOUS**, sans discrimination...

10 AU 18 OCTOBRE 2009 : 20^{ème} édition de la Semaine du Goût

La lutte continue avec pour objectif de révéler à tous ce qu'est le Goût : de la tradition, de l'histoire, du patrimoine, du savoir-faire mais aussi du plaisir, de l'imagination, de la créativité & de la modernité...

Ainsi, **350 chefs, armés de kits pédagogiques quitteront à nouveau le Trocadéro pour** aller à la rencontre de nouvelles générations d'élèves du primaire pour leur montrer à quel point variété rime avec gaieté et satiété avec nouveauté !

Puis, un **gigantesque casse-croûte** sera organisé par des écoles hôtelières, sous la houlette de leurs parrains, de grands chefs étoilés !

Les **Facultés** seront elles aussi investies par les porte-drapeaux de l'art culinaire afin de rallier à la juste cause du Goût pour Tous les étudiants oublieux de leur équilibre alimentaire au profit d'une nourriture plus intellectuelle !

Des **Rues du Goût** et des **Marchés du Goût** seront inaugurés partout en France !

Des **Leçons de Goût** seront données **dans les hôpitaux** afin que cette cause nationale soit vraiment dédiée à tous...

En marge de ces temps forts, vous pourrez retrouver les piliers :

- Les **Tables du Goût** proposées par des restaurateurs à l'engagement généreux et sans faille....
- Les **Ateliers du Goût** dispensés en région par les collectivités, mairies, offices de tourisme...



MANIFESTE À L'OCCASION DE LA 20^{ÈME} ÉDITION DE LA SEMAINE DU GOÛT

Il ne faut pas hésiter... et se laisser surprendre par le Goût, multiple, mobile, savant, créatif qui peut aussi bien se nicher dans un poivrier, un tour de main, des herbes ou des plats incroyables faits avec « tout ce que l'on a sous la main » !

Le goût est partout... là où est l'envie.

D'égayer le quotidien en rompant avec la monotonie des habitudes.

De découvrir des tendances, de jouer avec la cuisine durable.

De réapprendre les saveurs des produits de saison, locaux, voire ancestraux.

OUI, LE GOÛT EST UN VOYAGE.

A partager...



DEMANDEZ LE PROGRAMME...

LES temps FORTS

Samedi 10 octobre

- Inauguration des **Rues du Goût** : Créteil Village, Rue de Lévis...

Lundi 12 octobre

- Lancement officiel de la Semaine du Goût
- Rassemblement des Chefs et artisans des métiers de bouche pour une photo emblématique au Trocadéro
- Leçons de Goût dans les écoles de Paris
- Les chefs se retrouvent pour un casse-croûte géant animé par des écoles hôtelières parrainées par des chefs étoilés

LES rendez-vous OFFICIELS

Jeudi 15 octobre

- La Semaine du Goût souffle ses 20 bougies au cours d'une **soirée d'anniversaire** institutionnelle

LES nouveautés

Dimanche 11 et 18 octobre

- **Marchés du Goût** : Marché de Suresnes...

Lundi 12 et mardi 13 octobre

- Colloque international sur les établissements de restauration dans le monde (Université Paris IV-Sorbonne)

Mardi 13 octobre

- Chefs sur le campus – Show culinaire de Gérard Cagna à La Sorbonne

Les 16, 17 et 18 octobre 2009

- Le Village du Goût de la Semaine du Goût sur Kidexpo

ET toujours

- **6000 Leçons de Goût** dispensées par des professionnels des métiers de bouche dans les écoles primaires de toute la France
- **500 Tables du Goût** : des menus Semaine du Goût (dont une surprise du chef) dans une sélection de restaurants gastronomiques en France
- **1000 Ateliers du Goût** : des animations sur le goût proposées au grand public par des centaines de passionnés du goût



LA SEMAINE DU GOÛT 2009 EN PRATIQUE

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 de :



CEDAL - Collective du Sucre



CNIEL - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière



CIV - Centre d'Information des Viandes



FranceAgriMer - La filière pêche et aquaculture

Ce Comité dispose de 4 axes fondamentaux pour défendre le Goût et 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 laitiers et la filière pêche et aquaculture 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.



Enfin, depuis 2003, elle est placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Pêche.

La Semaine du Goût
EN CHIFFRES

1990 – le lundi 15 octobre, premières « Leçons de Goût »... ainsi naît la première Journée du Goût

1992 – la Journée devient la « Semaine du Goût »

6000 Leçons de Goût dispensées aux enfants de CM1 et CM2

500 belles tables de la gastronomie française proposent des menus mets et vins à prix doux

Chaque année, les Leçons de Goût ont touché en moyenne **150 000 élèves** à travers toute la France, soit plus de **2 millions en vingt ans !**

83% des Français connaissent la Semaine du Goût en 2000

90% des chefs qui participent à l'occasion de la 20^{ème} édition ont déjà fait la Semaine du Goût au moins une fois



JEAN-LUC PETITRENAUD APPELLE À LA MOBILISATION DES CHEFS AU TROCADERO



« Alors que les changements de modes de vie font que le repas est de moins en moins un temps fort de la vie familiale, l'une des priorités actuelles est de faire redécouvrir au public les notions de plaisirs, de saveurs, d'émotions et de partage auxquelles la cuisine renvoie.

La cuisine doit participer à une culture plus vaste. De fait, l'éducation au goût ne se limite pas à une seule perspective nutritionnelle, même si l'acquisition de bons réflexes alimentaires est la base de notre capital santé.

Il nous faut retrouver, d'une part, le plaisir et la convivialité du partage autour de la table, et, d'autre part, enrichir la culture culinaire en faisant découvrir - ou redécouvrir - toute la diversité des sensations et des émotions qui découlent des saveurs.

La Semaine du Goût, entre autre, a permis d'instaurer une influence **très positive sur le comportement** des enfants : stimulation de la **curiosité** par une approche ludique, découverte de soi et **respect** de l'autre... Chacun éprouve une expérience gustative et des émotions qui lui sont propres, des émotions qui renvoient à sa propre sensibilité et à ses souvenirs. Sucré, salé, acide, amer... Finalement ce n'est pas primordial, aujourd'hui l'important est ce que le gourmand va orchestrer pour lui-même.

Pour cette 20^{ème} édition, plus que jamais, la Semaine du Goût souhaite susciter une prise de conscience :

Il s'agit d'abord de **continuer à sensibiliser les Français à la richesse et à la diversité d'un patrimoine** et de leur faire prendre conscience, face à la standardisation des goûts et des identités culinaires, que le **bien manger n'est pas un luxe mais doit rester une exigence au quotidien.**

A titre d'exemple, des années durant, chacun a privilégié la vitesse comme étant le premier ingrédient d'une recette. Aujourd'hui les tendances de type **cuisine durable** témoignent d'un temps révolu. Elles soulignent également la **qualité visionnaire** de la Semaine du Goût car que permet ce rendez-vous si ce n'est la valorisation de la consommation des produits locaux et de saison !

Il s'agit, ensuite de rendre **hommage aux savoir-faire** qui sont attachés à l'image de notre pays de par le monde et d'assurer leur transmission et leur mise en valeur.

En 20 ans, la Semaine du Goût a déplacé le centre de gravité de l'intérêt culinaire et a participé à donner leurs lettres de noblesse aux métiers de bouche. Le bonheur à table passe aujourd'hui par la mise en lumière du savoir-faire et c'est tant mieux !

Boulangers, bouchers, poissonniers, restaurateurs, agriculteurs... continuons à chercher qui sont les hommes et les femmes qui se cachent derrière les produits.

Enfin, « **faisons rêver** » **les jeunes** dans les centres d'apprentissage ou les écoles hôtelières, pour leur donner un « moteur » car ils sont l'avenir du Goût. La rencontre d'un jeune avec son parrain est une opportunité formidable et constitue un véritable tremplin et une réelle source de motivation. Ainsi, au Lycée Hôtelier d'Etiolles, deux soirées vont permettre à de jeunes chefs et à des lycéens de se rencontrer pour vivre un moment d'échange sur le métier... Une concrétisation de ces notions de partage et d'échanges intergénérationnels qui sont au cœur de la Semaine du Goût ! »

MOBILISATION DES CHEFS AU TROCADÉRO



**L'organisation de la Semaine du Goût lance un appel
à tous les chefs de France pour venir souffler les bougies
des 20 ans de la Semaine du Goût !**



Réunis au Trocadéro, les chefs souffleront les bougies des 20 ans de la Semaine du Goût ! L'instant sera immortalisé par une photo mémorable !.

Les chefs se rendront dans les écoles parisiennes pour dispenser une Leçon de Goût puis seront conviés à se réunir à nouveau pour un casse-croûte géant, animé par des écoles hôtelières et orchestré par des chefs étoilés. Le lieu reste encore secret...

Convivialité, partage et authenticité seront les maîtres mots de cette journée.



ILS FONT LA RICHESSE DE LA SEMAINE DU GOÛT



**ROGER YVON, BOUCHER-CHARCUTIER à Paris (7^{ème}),
artisan DE MÉTIER DE BOUCHE, s'investit pour
les Leçons de Goût**

Roger Yvon, boucher-charcutier à Paris, a débuté son activité professionnelle en tant qu'apprenti dans un abattoir en province. Il a appris à reconnaître la qualité de la viande en carcasse. C'est pour cette raison qu'il tient à recevoir sa viande de cette façon, pour la préparer à sa convenance. Ses fournisseurs sont d'ailleurs triés sur le volet.

Roger Yvon est à l'initiative des « **7 jours du 7^{ème}** » pendant lesquels il organise des dégustations sur les trottoirs de son quartier. Il participe depuis trois ans à « **l'Apéro du Boucher** » imaginé par la Fédération de la Boucherie, en invitant le grand public à découvrir des spécialités cuites.

Depuis plusieurs années, Roger Yvon participe aux Leçons de Goût.

C'est toujours un moment émouvant. Les enfants se font toujours une joie de nous rencontrer ! La Semaine du Goût est une période privilégiée pour faire découvrir aux enfants de nouveaux produits, et qui repose sur des valeurs d'éducation au goût, de transmission, de partage, d'apprentissage de l'équilibre alimentaire. Cette année, je vais dispenser un cours à des élèves de CM2 et leur faire une présentation des apports nutritionnels de la viande. Dans tous les cas cela se termine par une bonne dégustation !

NOUVEAUTÉ 2009

De grands chefs tels Anne-Sophie Pic, 3* au Michelin, se rendront dans les hôpitaux pour dispenser leur leçon.

NOTE aux JOURNALISTES

Le service de presse peut vous proposer d'autres profils d'artisans de métiers de bouche basés à Paris et en région sur simple demande.



Opération fondatrice de la Semaine du Goût, les Leçons de Goût mobilisent, chaque année, 3 000 chefs ou professionnels des métiers de bouche qui transmettent leur passion et leur savoir-faire à des élèves des classes de CM1 et de CM2 le temps d'une leçon. Chefs cuisiniers, boulangers, bouchers, fromagers, primeurs... se glissent sous la toque d'éducateurs au goût avec les Leçons de Goût, en s'appuyant sur le kit pédagogique et d'animation qui leur est fourni gratuitement.

Renseignements et inscriptions sur
www.legout.com

ILS FONT LA RICHESSE DE LA SEMAINE DU GOÛT



MICHEL ROTH, CHEF DU RITZ : les Tables du Goût, une SOLUTION ANTI-MOROSITÉ pour les restaurateurs !

Michel Roth, avec son allure éternellement jeune et souriante, occupe une place à part dans le monde de la gastronomie. Il incarne la profession tout entière pour son attachement à ses valeurs, par sa pratique de la cuisine, son mode de management des hommes et sa technicité qui a été soulignée lors des concours les plus prestigieux.

Cela fait 20 ans qu'il s'investit pour la Semaine du Goût, qu'il met un point d'honneur à concocter un menu et faire que cet événement reste un moment unique de complicité et d'échange entre parents et enfants.

Au fil des années, il a accueilli toujours plus de monde... « *La Semaine du Goût* », précise Michel Roth, « *est devenue un rituel. En famille, en amoureux ou entre amis, la clientèle Semaine du Goût cherche ici un instant exclusif, un moyen de pénétrer dans l'antre des plus grandes tables.* »

Accord mets / vins, produits de saison et prix attractifs, le menu Semaine du Goût est pensé pour plaire au plus grand nombre, pour qu'un repas au restaurant ne soit pas un luxe mais un petit plaisir à s'offrir le plus souvent possible, **même en temps de crise...**

Ainsi la formule 2009 des Tables du Goût répond aux problématiques économiques actuelles des restaurateurs. En effet, contrairement aux années précédentes, le prix du menu n'est pas imposé au restaurateur, afin que chacun puisse s'y retrouver.

La Semaine du Goût sera un moteur pour de nombreux restaurateurs en cette période morose. C'est motivant, cela peut dynamiser leur activité. Une bouffée d'air frais » ajoute Michel Roth. « Quand les affaires marchent moins bien, on passe beaucoup de temps et d'énergie à chercher les formules qui pourraient motiver les clients à passer la porte du restaurant. Je crois que la Semaine du Goût 2009 doit être perçue comme une opportunité : **remercier les fidèles et attirer de nouveaux clients, profiter de la forte médiatisation de la Semaine du Goût.**

NOTE aux JOURNALISTES

Le service de presse peut vous proposer d'autres profils de chefs basés à Paris et en région sur simple demande.

Depuis 1992, à l'occasion de la Semaine du Goût, les restaurateurs ouvrent leurs portes au plus grand nombre pour faire découvrir le meilleur de la gastronomie au travers d'une cuisine savoureuse. Cette année, des thématiques de menus sont proposées pour les restaurateurs participants. Elles se déclinent en trois options, cumulables ou non :

- Avec Eux : Un menu Semaine du Goût « enfant » offert à tout enfant de moins de 12 ans accompagné d'un parent qui choisit le menu Semaine du Goût.
- Entre Eux : Un menu Semaine du Goût offert à tout étudiant accompagné d'un autre étudiant (sur présentation de leur carte d'étudiant).
- Entre Nous : Une « Surprise du Chef » offerte aux adultes choisissant le menu Semaine du Goût est choisie par votre chef : un amuse-bouche, un verre de vins, ... et peut varier au cours de la Semaine du Goût.

ILS FONT LA RICHESSE DE LA SEMAINE DU GOÛT

QUAND LES ADOS SE METTENT AUX FOURNEAUX ! Un Atelier du Goût animé par Birgit Dahl, blogeuse culinaire

Birgit Dahl est blogeuse culinaire, elle a fait son « cooking out » il y a plus de 2 ans de cela. Elle n'était pas la première mais aspirait à partager ses idées et sa passion.

Birgit Dahl souhaitait également faire partager son amour du goût et de la cuisine aux plus jeunes. Elle a donc imaginé un livre de recettes qui leur est spécialement dédié.

Tout est parti de son histoire personnelle et d'un chiffre fort : **76% de collégiens préféreraient manger chez eux plutôt qu'à la cantine** (étude Ifop / janvier 2008). Non pas parce qu'ils n'aiment pas les menus proposés mais plutôt par volonté d'indépendance.

« Il y a 25 ans je faisais partie des collégiens et je pensais la même chose. Ma mère m'a laissée rentrer à la maison pour déjeuner à la condition que je prépare le repas. A son tour, ma fille Elise, à l'âge de 14 ans ne voulait plus manger à la cantine. J'ai donc commencé à lui préparer un repas la veille au soir mais c'était trop contraignant pour moi. Alors petit à petit, j'ai adapté à son attention mes recettes habituelles. »

Quand on se met aux fourneaux entre midi et deux, il faut que ça aille vite, Birgit a donc créé des recettes à réaliser en moins de 10, 20 ou 30 minutes, cuisson comprise.

Elle est partie du principe que les ados pouvaient manger de tout ou du moins goûter à tout.

« L'organisation du livre est calquée sur le calendrier scolaire : chaque trimestre fait l'objet d'un chapitre. Ça tombe bien, les ingrédients aussi sont saisonniers. Il m'a suffi de les intégrer dans le bon chapitre : pas de recette aux fruits rouges en plein hiver ! Et comme je voulais qu'il y ait du sucré et des recettes pour les moments festifs, j'ai ajouté dans le livre des recettes de goûters qui viennent d'ailleurs (US, UK, Italie) et des repas de fête (Halloween, Pâques, Crêpe party et pique-nique). »

Ce qui fonctionne très bien avec les ados c'est de partager des trucs et astuces souvent simples et parfois loufoques. Les cooktoys® par exemple permettent des expériences culinaires inédites. C'est quoi les cooktoys® ? C'est d'abord un mot inventé par ma soeur au détour d'une conversation. Il m'a tellement plu que j'ai décidé de lui donner une définition. Un cooktoy® est ni plus ni moins un ustensile de cuisine ludique. Chacun peut décider qu'un objet est un cooktoy®, du couteau au robot en passant par toutes sortes d'éplucheurs. Avec ce livre, je souhaite éveiller la curiosité des ados et faire en sorte qu'ils soient de plus en plus aventureux en matière culinaire.

Son livre « Si tu sèches la cantine, je te colle à la cuisine. Quand les ados se mettent aux fourneaux entre midi et deux » est disponible chez Tana Editions.

<http://cookingout.canalblog.com/>

LA SÉLECTION de cooktoys® DE BIRGIT

Un éplucheur spécial tomates, pêches, kiwis

Grâce à sa lame micro-dentelée, j'élimine avec précision les peaux les plus fines. Un nouveau geste, une nouvelle façon de faire, bien plus naturelle !

Des ciseaux à oeuf !

J'ai découvert cet outil incroyable ! Terminé les doigts brûlés pour retirer la coquille de son oeuf à la coque...



ILS FONT LA RICHESSE DE LA SEMAINE DU GOÛT

Les Ateliers du Goût représentent un moment unique et insolite de partage autour du goût. Ils sont ouverts à tous ceux qui souhaitent défendre le goût et le patrimoine culinaire français. Mairies, lycées, collectivités locales et régionales, producteurs agricoles, restaurations collectives... portez-vous volontaires pour participer à cette expérience annuelle et organiser une manifestation pédagogique autour du goût.
Au menu : marchés éphémères, journées portes ouvertes, animations commerciales, fêtes, colloques, débats, visites... pendant une semaine, ces ateliers se feront la voix de la Semaine du Goût dans la France entière.

AUTRES Ateliers du GOÛT

EN 2009, LE CERVIA PROPOSE PLUSIEURS ANIMATIONS DONT :

Des fruits et des légumes pour les jeunes franciliens

Cette opération entamera en septembre 2009 sa troisième année dans les lycées et centres de formation d'apprentis de la région. A l'occasion de la Semaine du Goût, un module spécifique sera mis en place. Des arboriculteurs franciliens viendront à la rencontre des élèves pour leur faire découvrir les spécificités des pommes et des poires de la Région. Autour d'une fiche activité « la pomme dans tous ses états », les élèves apprendront à différencier les goûts et les particularités de plusieurs variétés. Un moyen original et ludique de mettre en pratique les éléments pédagogiques du module !

Balade du goût

La Balade du Goût vous invite dans les fermes d'Ile-de-France le week-end du 17- 18 octobre 2009. Comme il est de coutume, toute la famille aura le bonheur de visiter gratuitement les fermes, les élevages, et appréciera l'authenticité et le savoir faire des producteurs. A chacun de composer son escapade gourmande, il y en aura pour tous les goûts !

Site internet : www.balade-du-gout.com

*Eveil le goût des
amateurs de chocolat*

*Boucherie Ephémère
dans le 15^{ème}*

*Centre cancéreux
de Villejuif*

Patrick Roger chocolatier meilleur ouvrier de France souhaite ouvrir les portes de son nouveau laboratoire et faire découvrir le goût du chocolat et des matières premières aux petits et grands.

Le **Café du Commerce**, bistro parisien authentique se transforme le temps de la Semaine du Goût en boucherie éphémère ouverte aux enfants. Des élèves d'écoles de boucherie et/ou charcuterie leurs feront découvrir la viande, ses morceaux, la découpe...

CRÉTEIL VILLAGE se lie à l'association « Cancer Campus », développée par le plus grand centre hospitalier de cancérologie de France, pour organiser un **Atelier du Goût** qui permettra de valoriser l'alimentation dans la prévention et dans l'accompagnement du dispositif des personnes touchées par le cancer. L'objectif est de montrer, par le biais d'idées recettes ingénieuses et insolites, qu'il existe une multitude de manières de cuisiner un aliment et les apports liés à ces modes de préparations peuvent être surprenants ! Un biscuit sans farine, un gâteau sans sucre...cet atelier prouve largement que rien n'est Impossible en cuisine !

Le président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Paris, Christian LE LANN, s'implique dans la 20^{ème} édition de la Semaine du Goût en mobilisant près de 3 000 artisans des métiers de bouche parisiens



NOTE aux JOURNALISTES

Le service de presse peut vous proposer d'autres Ateliers à Paris et région sur simple demande.



LA SORBONNE SE PRÊTE AU JEU DE « CHEF SUR LE CAMPUS » !

La Semaine du Goût 2009 innove avec l'opération « *Chef sur le campus* » à destination des universités et des écoles supérieures.

Le concept : un chef s'invite dans l'enceinte du campus pour partager son savoir-faire culinaire avec les étudiants et leur apprendre à « *manger bien, bon et pas cher* ».

L'objectif de ce programme est d'apprendre aux étudiants à :

- Acheter de bons produits en maîtrisant son budget
- Sélectionner des produits de saisons, de base, des épices
- Cuisiner bon et pas cher
- Réapprendre le plaisir de manger à table

Au travers d'un show culinaire animé par un chef, les étudiants seront conviés à participer à cette animation, par la sélection des produits qui serviront à l'élaboration des recettes et la dégustation finale !

La Sorbonne sera le lieu phare de la première édition « *Chef sur le campus* ». Elle accueillera le 13 octobre 2009 dans la salle « Club des Enseignants » une soixantaine d'étudiants qui viendront assister au show du chef Gérard Cagna.

Doublement étoilé au Guide Michelin, Gérard Cagna a oeuvré pendant des années pour sa table de renom le Relais de Sainte Jeanne situé dans le Vexin français, à quelques kilomètres de Paris. C'est avec plaisir qu'il s'associe cette année à la Semaine du Goût pour transmettre sa passion.

7 universités : Dijon, le Havre, IUT d'Amiens, de Troyes avec le chef Daniel PHELIZOT, l'IGS de Toulouse et Lyon participeront également à la manifestation durant la Semaine du Goût aux côtés de talentueux chefs régionaux.

LE petit PLUS

La marque d'ustensiles de cuisine **CELD** s'associe aux opérations « *Chef sur le campus* » et offrira un kit cuisine à tous les participants.

Egalement organisé
à la Sorbonne

Un colloque international sur les établissements de restauration dans le monde, les 12 et 13 octobre 2009

Organisateurs :

- Association GEOFOOD : Atelier du Goût de l'Université Paris-Sorbonne
- Laboratoire Espaces, Nature et Culture (CNRS, UMR 8185)

Ce colloque sera l'occasion de faire le point sur l'apport des sciences humaines à l'étude de l'évolution de la restauration, de la dimension sociale et culturelle de la consommation alimentaire et des logiques de localisation des différents types d'établissements de restauration. L'approche géographique et culturelle est privilégiée. Ce colloque rassemble une trentaine de spécialistes français et étrangers qui proposeront des communications inédites sur la diversité des établissements de restauration (« restaurant gastronomique », « bistrot », « brasserie », « fastfood », « ferme-auberge » ...), en France, en Europe (Belgique, Espagne), en Asie (Emirats Arabes Unis, Inde, Chine, Japon, Philippines) et en Amérique Latine (Sao Paulo, région de l'Urussanga au Brésil). Il portera également sur leur histoire et l'évolution des goûts et des techniques culinaires (entre le cru et le cuit, restauration moléculaire, exotisme et restauration ethnique ...)

ANGE SEVESTRE DE DOUCEURS D'ANGE, PÂTISSIÈRE NOUS RACONTE LES RUES DU GOÛT



Le 10 octobre 2009, Créteil Village déroule le tapis rouge aux premières Rues du Goût !

Tous les artisans et commerçants de Créteil Village (94) ouvriront leurs portes et proposeront des animations au grand public dans un contexte unique, **encore jamais exploré depuis la création de la Semaine du Goût !**

C'est donc tout un village qui vibrera à l'unisson, sous les couleurs de la Semaine du Goût.

Véritable entrepreneuse et force communicante, Ange Sevestre décide de reprendre en 2000 avec son mari pâtissier, David Sevestre, une ancienne pâtisserie dans le quartier de Créteil Village. Fière de ses valeurs artisanales, cetteoureuse du goût n'a de cesse de porter et de faire valoir le savoir-faire et la qualité de tous les professionnels des métiers de bouche.

Lancée en 2006, l'opération « **Tapis Rouge** » est née de la volonté de mettre en lumière tout un quartier d'artisans et de commerçants qui inscrivent la qualité de leurs produits et de leurs services comme priorité. De nombreux professionnels des métiers de bouche séduits et soucieux par cette démarche ont obtenu un label collectif, visant au maintien des commerces de proximité et au développement du tissu économique de quartier.

C'est donc tout naturellement que les organisateurs de la journée de labellisation « Tapis rouge » ont souhaité s'associer à cette nouvelle édition de la Semaine du Goût.

De nombreux artisans et commerçants de Créteil Village proposeront donc au grand public une invitation au voyage du goût et à la découverte des saveurs le temps d'une balade gourmande !

Avec les **Rues du Goût**, c'est tout un quartier qui se mobilise pour véhiculer des valeurs de partage, de découverte mais surtout pour déguster et savourer des bons produits, le tout dans la plus grande convivialité.

Créteil village sera l'occasion
de démontrer que "l'art culinaire
se raconte en vers, la pâtisserie
est une poésie et l'on peut se nourrir de
cet art !"

Ange Sevestre,
ambassadrice des Rues du Goût.



NOTE aux JOURNALISTES

Le service de presse peut vous proposer d'autres Rues du Goût à Paris et région sur simple demande.

POUR SA 20^{ÈME} ÉDITION LA SEMAINE DU GOÛT CÉLÈBRE CELLES ET CEUX QUI LA FONT VIVRE...



Pour mettre en lumière celles et ceux qui portent et animent la Semaine du Goût depuis 20 ans, une nouvelle identité visuelle s'imposait. C'est un **jeune artiste montant du paysage photographique français, Nicolas Bets***, qui signe avec brio l'affiche des 20 ans de la Semaine du Goût. Le défi étant de parvenir à retranscrire par l'image toutes les valeurs d'éducation au goût, de transmission culinaire, de partage et de convivialité, que véhicule la Semaine du Goût. C'est au travers d'une scène de vie que le photographe parvient à faire passer avec humour et poésie tous ces messages fédérateurs.

A la fois conceptuelle, poétique, drôle et dynamique, cette nouvelle affiche se regarde avec attention car elle regorge de messages cachés et de décors ludiques à décortiquer dans les moindres détails pour ne pas en perdre une miette.

A chaque année son leitmotiv, en 2009 ce sera « Le Goût pour Tous ».

Parce que le goût n'a pas de frontière sociale, géographique ou d'âge, plus que jamais, la Semaine du Goût souhaite rassembler et fêter les professionnels du goût (chefs, artisans, agriculteurs, collectivités, industries agro-alimentaires, ...) et grand public.



Le logo des 20 ans tout en rondeur, laisse s'échapper des bulles symboles de toutes les personnes qui gravitent autour de cet événement. A la fois multiple, dynamique et colorée cette nouvelle version du logo est à l'image de la Semaine du Goût !



Enfin, **la coupe Pulpy**, créée en édition limitée et exposée à l'entrée des restaurants participants, sera l'emblème des Tables du Goût 2009. A l'occasion des 20 ans de la Semaine du Goût, **VILLEROY & BOCH** s'est appuyé sur le groupement professionnel des métiers d'art Ateliers d'Art de France pour organiser un concours d'artistes et d'artisans.

Caroline Worner, artiste céramiste de porcelaine, a su séduire le jury. Pulpy est une **création, multifonctionnelle, résolument dans l'air du temps** ! Les moments de convivialité varient selon les associations. De l'entrée légère au dessert gourmand, elle invite à la créativité, au plaisir de la dégustation et du partage. **Le décor**, créé par Caroline Worner, est une bouche en forme de cœur, à la fois symbole du goût et de la communication. Une bouche ronde et gourmande, espiègle et joyeuse, d'une couleur franche, sucrée comme un fruit rouge, piquante comme un piment.

Son côté japonisant dévoile une pointe d'exotisme reflétant la mixité entre les cuisines du monde. A la manière d'un haïku, elle nous délivre ces mots qui courent sur la porcelaine, illustrant quatre thèmes liés au goût.

Une suite de synonymes emporte ces verbes comme des effluves sortant du bol. Elles glissent sur les bords puis s'égarer sur la table à la rencontre de celles des autres convives...

* © Nicolas Bets pour La Semaine du Goût
Photo réalisée dans le showroom Gaggenau



LES MEMBRES DU COMITÉ DE LA SEMAINE DU GOÛT

SOUTIEN INSTITUTIONNEL

L'agriculture donne du goût

« L'agriculture donne du goût », tel est le message du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, durant la Semaine du Goût.

En effet, les agriculteurs, acteurs incontournables dans la production d'aliments variés et de qualité, sont au cœur de cette opération.

L'objectif de la Semaine du Goût est de donner au public une information pédagogique sur l'origine des aliments, leurs modes de production, leur qualité et de valoriser les terroirs et les savoir-faire. Il s'agit aussi de favoriser des comportements alimentaires permettant une alimentation variée et équilibrée, adaptée aux besoins de chacun face au développement de l'obésité, nouvel enjeu de santé publique.

C'est pour toutes ses raisons que le ministère en charge de l'alimentation parraine cet événement depuis 2003 et s'associe aux initiatives conduites durant la Semaine du Goût.

Le réseau des établissements d'enseignement agricole ouvrira ses portes au public et organisera des animations tout au long de la semaine sur l'ensemble du territoire. Des visites pédagogiques sont prévues dans les exploitations agricoles et dans les ateliers de transformation où des dégustations de produits régionaux seront proposées.

www.agriculture.gouv.fr



CEDUS - Collective du Sucre

La **Collective du Sucre** assure, pour le compte des sociétés sucrières françaises, la valorisation et la défense de l'image du sucre dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée. En 1990, elle a créé la Semaine du Goût avec Jean-Luc Petitrenaud, en replaçant le sucre dans son contexte alimentaire et gastronomique, parmi les quatre saveurs (acide, amer, sucré, salé). En effet, la Collective du Sucre travaille en étroite collaboration avec le **Cedus** (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le sucre. Au travers de la Semaine du Goût, elle a joué un rôle essentiel dans l'éducation au goût, notamment en mobilisant des milliers de professionnels des métiers de bouche pour animer de très nombreuses **Leçons de Goût** dans les écoles sur l'ensemble du territoire. En tant que partenaire fondateur, la Collective du Sucre est membre du Comité qui pilote désormais la Semaine du Goût.

www.lesucre.com



CIV - Centre d'Information des Viandes

Le **Centre d'Information des Viandes** est une association loi 1901. Plate-forme d'échanges et d'informations, le CIV réunit les professionnels de la filière viande ainsi qu'un établissement public et associe à son action des scientifiques et des représentants d'associations (consommateurs, protection animale, environnement). Sa mission ? Contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes bovine, ovine, chevaline, porcine, des produits tripiers et de leurs filières.

www.civ-viande.org



LES MEMBRES DU COMITÉ DE LA SEMAINE DU GOÛT

CNIEL - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

Le CNIEL : une interprofession dynamique

Les acteurs de la filière laitière (Producteurs de lait, Coopératives laitières, Industries laitières) ont créé en 1973 le **CNIEL** (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière). Tous les sujets d'intérêt commun aux producteurs et aux transformateurs ont donc vocation à être traités dans le cadre de l'Interprofession.



Carrefour incontournable entre des professionnels, le CNIEL poursuit 3 missions essentielles :

- Organiser les relations économiques entre producteurs et transformateurs dans le cadre de la réglementation française et européenne. Pour ce faire, le CNIEL met à la disposition des professionnels les études et les informations nécessaires à l'orientation stratégique de la filière
- Susciter et coordonner des programmes de recherche collective pour une meilleure connaissance du lait tout au long de son élaboration, de la production jusqu'à la consommation
- Promouvoir les produits laitiers auprès des consommateurs par des campagnes de Promotions et d'Informations

www.produits-laitiers.com

FRANCEAGRIMER – La filière pêche et aquaculture

FranceAgriMer est l'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer. Récemment créé, il a en charge la gestion des filières des grandes cultures, de l'élevage, de la pêche, de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture, des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Face aux défis alimentaires, économiques, environnementaux et économiques qui s'annoncent, les missions de FranceAgriMer sont :

- 1) assurer la connaissance des marchés et promouvoir sa diffusion ;
- 2) mettre en oeuvre les mesures communautaires de régulation des marchés ;
- 3) renforcer l'efficacité économique des filières, notamment en contribuant à la mise en place d'une politique de développement durable et de qualité ;
- 4) améliorer le fonctionnement des marchés en favorisant l'organisation des producteurs et de la mise en marché ;
- 5) alerter les pouvoirs publics en cas de crise et mettre en oeuvre les solutions retenues par l'autorité administrative ;
- 6) prévenir les risques susceptibles de porter préjudice aux intérêts des filières ;
- 7) assurer des fonctions de veille économique et contribuer à des actions de coopération technique

FranceAgriMer est un lieu de dialogue entre les acteurs des filières de la pêche professionnelle, de la conchyliculture et de la pisciculture. L'établissement met en oeuvre des dispositifs de soutien aux filières dans le cadre de la Politique Commune de la Pêche et contribue au bon fonctionnement de ces filières et à la valorisation de leurs produits.

www.franceagrimer.fr



LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT

CARREFOUR ET CARREFOUR MARKET partenaires de la SEMAINE DU GOÛT



Les **hypermarchés Carrefour**, participent pour la première année à la Semaine du Goût. La **démarche Engagement Qualité Carrefour** a été créée par l'enseigne en 1991 avec comme objectif la qualité et l'authenticité des produits pour la satisfaction des clients. Les cahiers des charges portent sur trois points précis : service des producteurs partenaires et le goût. Aujourd'hui, ce sont plus de 20 000 producteurs français qui sont partenaires de Carrefour à travers cette démarche.

A l'occasion de la Semaine du Goût, www.carrefour.fr accueille le site de discussion « **Que mangeons-nous ce soir** ».



Les **magasins Carrefour Market** renouvellent un dispositif associant des marques du secteur agro- alimentaire. Un ensemble de promotions et d'animations permettront aux clients de découvrir ou redécouvrir les produits phares qui font la richesse des assortiments des rayons. Des marques alimentaires sont associées au dispositif de Carrefour Market sur la thématique « Que mangeons-nous ce soir » et relayées par une prise de parole sur RTL du 12 au 16 octobre sous forme d'interview.

Le mini site de discussion www.quemangeonsnouscesoir.carrefour.fr permet d'assurer le suivi des prises de parole.

LES MARQUES ASSOCIEES au dispositif CARREFOUR MARKET



S'appuyant sur plus d'un siècle d'expertise, Alsa est aujourd'hui une marque fortement ancrée dans l'imaginaire populaire et dont le savoir-faire est largement reconnu. On lui reconnaît des valeurs de tradition, de fait-maison et de convivialité exceptionnelles.

Depuis des décennies, Alsa garantit auprès des consommateurs des recettes simples, inratables, et de qualité grâce à ses ingrédients. Alsa a aujourd'hui largement étendu sa gamme avec plus de 50 produits dont la gamme Maman Gâteau, des préparations prêtes à cuire sans rien à ajouter.



Leader du marché de la charcuterie, le Groupe Aoste est le N°1 historique du jambon cru avec sa marque Aoste.

Issu d'un véritable savoir-faire, le jambon Aoste est particulièrement apprécié pour son goût équilibré et régulier.

Fort de cette expertise, le Groupe Aoste vient de lancer la marque Aoste Sélection, une gamme de charcuteries sélectionnées pour leur goût et leur typicité : jambon Serrano, Bayonne, Coppa et spécialité de noix de jambon.

LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT



La vinification et l'élevage en fûts de chêne du vin Baron de Lestac sont le résultat d'une relation harmonieuse entre l'homme, la vigne et la nature. Baron de Lestac offre la saveur d'un grand Bordeaux élevé en fûts de chêne, dont la qualité est préservée par le respect de la tradition.



Bonne Maman, pour la première fois partenaire de la Semaine du Goût présente sa gamme de desserts au rayon frais, préparés à partir d'ingrédients traditionnels de qualité. Œuf au lait, Crème caramel, Riz au lait, Semoule au lait, Bonne Maman met tout son savoir faire pour retrouver les saveurs d'antan, et vous permettre de redécouvrir le plaisir des émotions simples.



Labeyrie est la marque spécialiste des plaisirs gastronomiques et signe de nombreux produits sur les marchés festifs du foie gras, saumon fumé et magret de canard. La philosophie de la marque qui s'exprime par cette signature emblématique «le plaisir est un état d'esprit» se décline entièrement sur le thème du goût : la recherche permanente du plaisir gustatif est en effet le fil directeur de la marque.

Ce plaisir gustatif s'obtient tout d'abord par une exigence de qualité poussée à l'extrême. Sélection rigoureuse des matières premières, cahiers des charges drastiques et strictement contrôlés pour les fabrications (travail main dans la main avec des éleveurs sur la filière canard, plus de 70 points de contrôle sur la ligne de préparation des Saumons Fumés, ...) un sens aigu et permanent de la qualité qui fait de Labeyrie une marque de confiance connue et reconnue.

Labeyrie, le goût est un état d'esprit.



Niché sur des coteaux escarpés du Sud des Pyrénées Catalanes, le terroir du Languedoc-Roussillon donne naissance à des vins gorgés de soleil. Leurs saveurs uniques aux notes si particulières, sont restituées à travers les 4 cépages fruités et colorés Les Ormes de Cambras.



Des soupes variées et gourmandes, toutes élaborées de manière traditionnelle avec des légumes rigoureusement sélectionnés en provenance des pays de l'Union européenne, sans colorants, ni conservateurs. Pour ceux qui aiment varier les plaisirs, **Liebig** utilise plus de 50 variétés de légumes dans ses recettes de soupe.

Les nouveaux produits :

Format éco : Velouté de légumes, Velouté de Tomates et Velouté de poireaux pommes de terre.

Les nouvelles recettes gourmandes :

Légumes et Légumes du soleil ; Poireaux pommes de terre et fondue de poireaux saint jacques ; Tomates ou Tomates et aubergines grillées ; Velouté de Légumes et Richesse d'Automne (potiron châtaignes).



LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT



Depuis 1924, portée par des valeurs d'exigence et de raffinement, **Madrange** crée des produits charcutiers haut de gamme. Madrange jouit de la confiance des boucheries-charcuteries et des stands Coupe en grandes surfaces, la preuve que la qualité et le goût sont toujours au rendez-vous.

Ces exigences et cet engagement sur le goût et la qualité font de Madrange la marque de charcuterie la plus connue en France.

Maggi présente son actualité pendant la Semaine du Goût

- **INNOVATION COEUR DE BOUILLON** : lancement fin Septembre 2009 : une nouvelle génération de bouillons en coupelle qui, grâce à leur texture fondante, viennent diffuser toute leur saveur au cœur de tous vos plats.
- **COACHING CULINAIRE MAGGI** : en ligne sur www.maggi.fr
Un programme personnalisé selon son niveau en cuisine.
- **JEU CONCOURS** : grand tirage au sort pour gagner un chef/coach à domicile.
- **LIVRE « Les enfants on passe à table ! »** : écrit par Sophie Menut en partenariat avec Maggi, ce livre vous propose des recettes gourmandes en réponse à la question quotidienne des mères de famille « Qu'est-ce que je vais préparer pour le dîner ? ». Le secret de Sophie : faire appel aux bouillons, fonds, arôme,...
- **120 ans de l'Arôme Maggi** : L'Arôme fête ses 120 ans en Novembre 2009.



Les produits MAILLE sont des produits d'épicerie fine destinés à relever la saveur des aliments, à magnifier les recettes. Les condiments MAILLE sont issus d'une expertise culinaire qui remonte à 1747. À l'époque, Antoine MAILLE était vinaigrier du roi. Depuis, la marque n'a eu de cesse d'innover pour développer des recettes uniques. Moutarde, huile, vinaigre, mayonnaise, cornichons, sauces salades agrémentent avec leurs caractéristiques gustatives, le quotidien de nos repas. Tous les ingrédients sont soigneusement choisis pour leur qualité et leur spécificité.

Les cornichons Maille, par exemple, sont issus d'une sélection rigoureuse et préparés selon une recette unique alliant vinaigre et pointe d'estragon, pour vous apporter croquant et fraîcheur. La moutarde fins gourmets Maille exaltera les saveurs de vos plats grâce à son mélange prestigieux d'épices et de vin blanc de Bourgogne, raffinée et subtilement relevée.

Mamie Nova est reconnue pour son savoir-faire laitier et son talent d'« **agitateur de saveurs** » : inattendus, décalés et toujours généreux, ses yaourts, ses crèmes et ses desserts éveillent la curiosité et stimulent les sens !

Nouveautés, associations audacieuses, rien n'échappe à la marque, qui n'hésite pas à bousculer nos papilles pour étonner toujours plus.

La rentrée 2009 sera placée sous le signe du goût et de la découverte, puisque Mamie Nova participe, pour la première fois et en exclusivité, au Salon du Chocolat 2009 en plein cœur de la Semaine du Goût.



LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT



Nautilus, c'est le leader européen des conserves de crustacés. Mais c'est aussi tout une gamme de poissons, coquillages et crustacés, appertisés, réfrigérés ou surgelés, que Nautilus vous apporte de toutes les mers du monde en vous restituant toute la fraîcheur d'origine grâce à :

- la sélection des espèces et des bonnes origines
- la traçabilité totale du bateau à la livraison dans votre supermarché
- le choix des meilleurs morceaux
- la préparation au plus près des lieux de pêche : la fraîcheur qui fait la qualité
- des usines certifiées répondant aux normes européennes les plus strictes



La marque Poulain fut créée en 1848 par Victor Auguste Poulain, l'un des premiers chocolatiers français, qui eut l'idée de démocratiser le chocolat pour en rendre toutes les vertus accessibles aux familles et notamment aux enfants. Aujourd'hui, encore, Poulain reste une marque proche de tous les français. Elle se décline en tablettes de chocolat (Gammes Noir Extra, Amour de lait et Ligne gourmande) et en poudre chocolatée (Grand Arôme, Super Poulain et Ligne gourmande).

Elle est la 2^{ème} marque sur le marché du chocolat en poudre, et la 5^{ème} sur le marché des tablettes. Poulain est une marque de Cadbury France.



La marque RICHES MONTS est avant tout l'héritière d'un savoir-faire issu de maîtres fromagers passionnés. Des procédés de fabrication originaux, comme l'affinage de la raclette sur des planches d'épicéa, et des contrôles rigoureux à chaque étape de fabrication assurent aux fromages RICHES MONTS une texture et un goût constant.

Présentes aussi bien au Libre-Service qu'à la Coupe, les raclettes RICHES MONTS sont une promesse de gourmandise et de convivialité.

www.quiveutdufromage.com



Crée en France en 1975, **Rochefontaine** s'est spécialisé dans la distribution des légumes et minis légumes appertisés avec comme produits phares, les asperges et les coeurs de palmiers. La société offre aujourd'hui une gamme de trente références distribuées dans les grandes surfaces...

Soucieux de proposer au consommateur des produits goûteux, savoureux et d'excellente qualité, Rochefontaine s'attache à offrir des produits 100% naturels en bocaux de verre, attestant de toute la transparence face au produit vendu.

www.rochefontaine.com



Né du savoir-faire de nos fromagers, **Saint Albay** allie générosité et gourmandise pour vous permettre de partager de bons moments avec vos proches.

www.quiveutdufromage.com

LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT



St-Yorre, partenaire de la Semaine du Goût, a toujours eu une place d'honneur sur les tables... pas étonnant, une étude scientifique a prouvé que son exceptionnelle richesse en bicarbonates (4368mg/litre) lui conférait un fort pouvoir digestif.

C'est aussi une eau « à goût » qui vous apporte grâce à sa pétillance naturelle et à sa richesse minérale une sensation unique en bouche. St-Yorre le partenaire idéal des bons repas et des bons moments!



Le **Vieux Pané** est un fromage de tradition issu de plus de 80 ans d'expertise fromagère. Son secret de fabrication tient tout autant au lait utilisé qu'au procédé d'affinage : le lait est collecté dans des fermes dans un rayon de 15km autour de la fromagerie, située en Mayenne verte, entre Angers et Laval. Brossé et retourné à la main régulièrement tout au long de son affinage sous le contrôle des fromagers, il révèle ainsi sous sa belle croûte orangée toute sa saveur et son caractère.

www.quiveutdufromage.com



1664 le Goût à la Française

La 1664 est une bière de grande origine issue d'une tradition brassicole séculaire née en 1664 en France.

Depuis plus de 300 ans, les Maîtres Brasseurs Français nous offrent le goût unique d'une bière moelleuse et riche en arômes.

Le subtil mariage des malts sélectionnés, de houblons aromatiques suivi d'une longue maturation en cave, donne à 1664 son amertume fine en bouche et ses reflets dorés..

VILLEROY ET BOCH et POMME TENTATION soutiennent LES TABLES DU GOÛT



VILLEROY & BOCH, grand nom des arts de la table depuis plus de 260 ans, participe pour la troisième année consécutive à la Semaine du Goût.

Des lignes nettes, des formes pures et élégantes, une porcelaine blanche éclatante, c'est la gamme Urban Nature de **VILLEROY & BOCH** qui a été revisitée par l'artiste Caroline Worner. Créée en édition limitée et exposée à l'entrée des restaurants participants, cette étonnante coupe sera l'emblème des Tables du Goût 2009. Les moments de convivialité varient selon les associations suscitant curiosité et admiration des convives.

Caroline Worner, artiste, céramiste sur porcelaine a su séduire le jury. Sa création, intitulée Pulpy sera représentée sur 600 exemplaires de la coupe de Villeroy et Boch et sera offerte aux restaurants participants aux Tables du Goût 2009.

De l'entrée légère au dessert gourmand, elle invite à la créativité, à l'éveil des sens et au plaisir de la dégustation et du partage.

LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT

VILLEROY ET BOCH A CHOISI DE S'APPUYER SUR LES ATELIERS D'ART DE FRANCE POUR LA SÉLECTION DES ARTISTES

Ateliers d'Art de France : la promotion du savoir-faire d'excellence

Ateliers d'Art de France a voulu s'associer à un rendez-vous majeur de la gastronomie en France et mettre en avant le travail d'une de ses adhérentes, céramiste, Caroline Worner. L'artiste a conçu le décor de la coupe emblème des Tables du Goût 2009 où elle exprime sa vision de la gourmandise et du partage.

Ateliers d'Art de France est le premier groupement professionnel des métiers d'art. Fondé en 1868, il fédère aujourd'hui 2800 artisans, artistes et manufactures d'art.

Tentation est la pomme du goût, la pomme de la Semaine du Goût !

Partenaire de la Semaine du Goût pour la 2^{ème} année, la pomme Tentation, prépare actuellement un ouvrage : « **Tentation de Chefs** »

Tentation de Chefs est le recueil des chefs de la Semaine du Goût, volontaire pour créer une recette avec la Pomme Tentation à l'occasion de cette 20^{ème} édition.

Ce recueil de recettes goûteuses, uniques et originales sera mis à la disposition des tables du goût, engagées dans la démarche pour une diffusion à leurs clients durant toute la Semaine du Goût.

Pomme Tentation ouvrira quelques vergers pour une opération cueillette.

NUTRITION GOURMANDE de SEB

NUTRITION GOURMANDE DE SEB PARTICIPE À SA PREMIÈRE SEMAINE DU GOÛT

La gamme **Nutrition Gourmande de SEB**, lancée en 2006, affirme le rôle essentiel de la cuisson des aliments pour une alimentation saine et gourmande. En tenant compte de la qualité des ingrédients, de leur préparation et également de leur cuisson, on réconcilie le plaisir avec la nutrition qui, au quotidien se fait enfin gourmande !

Dans ce cadre, La gamme Nutrition Gourmande de SEB est partenaire de la 20^{ème} édition de la Semaine du Goût et participe à la prise de conscience : manger sain est indispensable, manger sain et gourmand est possible !

La gamme Nutrition Gourmande de SEB s'engage dans deux actions pédagogiques :

La première auprès des enfants :

La gamme Nutrition Gourmande de SEB participe au financement de la fiche cuisson des kits pédagogiques distribués dans le cadre des Leçons de Goût aux écoles primaires.

Une présence dans les CERCLES CULINAIRES DE FRANCE :

Les CERCLES CULINAIRES DE FRANCE ont pour vocation de transmettre leur savoir-faire culinaire au grand public. Pendant la Semaine du Goût, des professeurs de cuisine de lycées hôteliers animeront des ateliers culinaires. De Paris à Marseille en passant par Toulouse, neuf cercles seront équipés de la célèbre friteuse Actifry de la gamme Nutrition Gourmande de SEB.

Les chefs et le public réinterpréteront des recettes avec Actifry, qui sert aussi à d'autres utilisations que la cuisson de frites, et découvriront comment réconcilier au quotidien gourmandise et nutrition.



LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DU GOÛT

CERVIA PARTENAIRE REGIONAL de la SEMAINE DU GOÛT

LE CERVIA PARIS ILE DE FRANCE, partenaire de la Semaine du Goût 2009

Pôle d'expertises, de promotion et d'appui des territoires ruraux et des produits agricoles et alimentaires en Ile-de-France, le CERVIA regroupe les missions d'un Comité de Promotion et d'un Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies, avec une vision transversale de la filière alimentaire « du champ à l'assiette ».

Face aux enjeux économiques, technologiques, environnementaux, ou sociétaux, le CERVIA Paris-Ile-de-France s'est fixé deux missions prioritaires :

- **Asseoir l'identité agricole et alimentaire de l'Ile-de-France** au travers d'actions de Communication, de promotion et d'information.
- **Conforter les entreprises franciliennes du secteur alimentaire par l'appui dans cinq domaines principaux.**



CONTACTS PRESSE

Virginie Martins Pires

Chef de Projet

Tél. : 01 41 34 20 43

vmartinspires@lepublicsysteme.fr

Claire Baaklini

Directrice de Clientèle

Tél. : 01 41 34 20 14

cbaaklini@lepublicsysteme.fr

Laure Foucart (partenaires)

Chef de Projet

Tél. : 01 41 34 22 95

lfoucart@le-public-systeme.fr

Agnès Guillard

Directrice Conseil

Tél. : 01 41 34 23 82

aguillard@lepublicsysteme.fr