

DU
10 AU 16
OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT® 2022

DOSSIER DE PRESSE 2022

VIVRE LE GOÛT



Pour l'édition 2022, la Semaine du Goût® aura pour thème « Vivre le Goût ».

Plus que la signature de cette nouvelle édition, « Vivre le Goût » est une véritable ambition, un appel à prendre en main son alimentation, à être acteur de son assiette !

Du 10 au 16 octobre, petits et grands vont découvrir pourquoi et comment il faut vivre le goût, le comprendre pour mieux le partager.

Cet événement sera marqué par de nombreuses initiatives :

Ainsi, pour la toute 1ère fois, la Semaine du Goût® investira la plateforme digitale Twitch, en partenariat avec Marmiton, pour un moment privilégié avec les étudiants.

A Paris, le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire viendra participer à une Leçon de Goût dans une école.

Ambassadeur et ami de la Semaine du Goût, le Chef Gregory Cohen sera notre parrain tout au long de cette semaine et nous proposera des recettes gourmandes et faciles.

Et comme chaque année, partout en France, de nombreuses collectivités locales et commerçants organiseront des événements ludiques (ateliers de dégustation, concours, cours de cuisine...) et des artisans et chefs passionnés viendront animer les Leçons de Goût dans les écoles.

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 : restaurateurs, commerçants, médiathèques, marchés...

Ce sont aussi plus de 13 500 classes maternelles et élémentaires chaque année qui accueillent des professionnels pour des Leçons de Goût.

Soutenu par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ZOOM SUR L'ÉDITION 2022

Julien Denormandie (ancien ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation)
et le Chef Grégory Cohen



LE CHEF GRÉGORY COHEN : UN PARRAIN ENGAGÉ

Parrain de l'évènement pour une troisième 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.



« L'année dernière, j'ai aussi fait une Leçon de Goût dans l'école de mon fils. C'était assez drôle pour lui de voir son papa arriver en classe en tenue de chef au milieu des autres élèves. Tout le monde s'est pris au jeu, que ce soient les enfants, les enseignants ou les assistants maternels. Ils ont tous appris quelque chose lors de cette Leçon de Goût sur la châtaigne : comment elle pousse, comment la cuisiner... »



Tournage de la vidéo Marmiton, avec le Chef Grégory Cohen et Briec, 9 ans.



marmiton

Marmiton (4,5 millions d'abonnés sur Facebook et Instagram) accompagne également la Semaine du Goût® auprès des familles et des étudiants.

Ainsi, dans une vidéo, le Chef Grégory Cohen formera un binôme avec un garçon de 9 ans pour donner leur interprétation d'une recette gourmande et familiale. Cette vidéo sera diffusée en début de Semaine du Goût, sur nos réseaux sociaux, ainsi que sur ceux de Marmiton (Facebook et Instagram).

Le Chef s'adressera également aux étudiants sur la chaîne twitch de Marmiton le 12 octobre, avec Chef sur le Campus. L'objectif ? Inspirer les étudiants pour manger bien, bon et pas cher !



Que se passe-t-il pour le grand public ?

Commerçants, restaurateurs, associations, collectivités organisent des dégustations, des ateliers thématiques, des marchés autour du bien manger.

Cette année encore, ce sont les initiatives de l'ensemble de ces acteurs qui co-construiront le programme de cette 33ème édition, du 10 au 16 octobre.



QUELQUES EXEMPLES D'ANIMATIONS GRAND PUBLIC DANS LA FRANCE ENTIÈRE :

- **A Nançois-le-Grand dans la Meuse**, le public pourra visiter la Ferme Bio Du Berger avec un atelier sensoriel sur les graines produites de l'exploitation, puis un atelier transformation des graines en farine et de la farine en biscuits !

- **À Montmorin dans les Hautes-Alpes**, la médiathèque invite à venir déguster les produits du terroir : noix, huile de noix, miel, confitures proposés par de jeunes agriculteurs locaux passionnés.

- **À Lignières dans le Cher**, un centre d'accueil de jour itinérant organise pour les personnes âgées un atelier autour du goût animé par une diététicienne.

- **À Condom dans le Gers**, le restaurant Taula propose 1 menu «Semaine du Goût» acheté = 1 menu «Semaine du Goût» offert aux déjeuners et aux diners (sur réservation uniquement, table de 6 personnes maximum).

- **À Saint-Brevin-les-Pins en Loire-Atlantique**, une entreprise spécialiste des algues marines propose aux élèves d'une école de découvrir les saveurs des algues à travers un petit tartare d'algues !

- **À Bordeaux en Gironde**, la chocolaterie Hasnaâ Chocolats Grands Crus se visite et permet de découvrir l'unité de transformation de la fève de cacao à la tablette, et d'apprendre à déguster du chocolat Bean To Bar.

- **À Villeurbanne dans le Rhône**, La micro-brasserie locale Malt Émoi ouvre ses portes pour un rendez-vous biérogie (ou zythologie, science de la bière) pour apprendre l'histoire de la bière, les rudiments de sa fabrication et ses arômes.

Et beaucoup d'autres... Toutes les animations grand public seront visibles début octobre sur la carte Semaine du Goût® de notre site web www.legout.com.



Des professionnels qui s'engagent dans la transmission du goût !



La Semaine du Goût a la chance d'être accompagnée par des milliers de professionnels qui s'investissent dans la transmission du goût auprès des plus jeunes.

Ce sont grâce à eux que les Leçons de Goût dans les classes deviennent des moments forts et marquants pour les élèves.

Cette année, nous souhaitons mettre en lumière plusieurs d'entre eux qui ont l'habitude d'aller dans les classes pour éduquer sur la diversité des saveurs, l'origine des produits et le bien manger.

ROMAIN LEBOEUF À PARIS

Boucher et Meilleur Ouvrier de France



©Droits réservés

«J'ai réalisé ma première Leçon de Goût il y a 18 ans alors que je n'étais encore qu'apprenti boucher dans l'entreprise familiale. J'ai participé à cette leçon avec ma mère qui est bouchère de profession, dans une école de Bourges, ma ville natale. Ma mère expliquait le travail de l'Artisan Boucher pendant que je faisais déguster différents morceaux aux enfants ! Depuis, j'anime régulièrement des Leçons de Goût à mon tour.»

JEAN-FRANCOIS BURY À PARIS

Chef, Champion du monde des traiteurs 2015 et Candidat TOP CHEF 2017

« Aujourd'hui la notion de transmission est parfois galvaudée, pourtant le partage de nos savoirs et de notre sensibilité demeure essentiel pour transmettre aux nouvelles générations le goût des bonnes choses ou des choses simplement bonnes ! Le temps que l'on prend aujourd'hui est celui que nous aimerions que la génération suivante prenne pour nos propres enfants. La transmission a tout son sens.»



©thomaslevy

THIERRY GRAFFAGNINO À BAILLET-EN-FRANCE

Pizzaïolo Triple champion du monde de la pizza

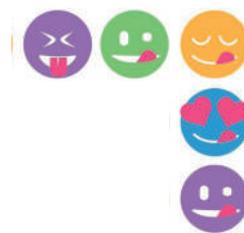


©Droits réservés

« Les enfants sont toujours un peu distants dans les premières minutes. C'est un peu normal, on leur annonce un champion du monde, ils sont très impressionnés. Mais très rapidement, la magie du travail de la pâte fait son effet, sa texture, son odeur, sa maniabilité... Ils prennent aussi beaucoup de plaisir à garnir leur pizza, à jouer avec les goûts, les couleurs, les volumes, à trouver le juste équilibre. L'apothéose, c'est quand on termine la séance avec une pizza dessert, pas chocolat/banane, tellement trop vue, mais plutôt celle aux oranges de Syracuse, ou aux pistaches de Sicile. Je n'en connais pas un qui ne se soit pas léché les doigts. »

QUELQUES EXEMPLES DE THÉMATIQUES LEÇONS DE GOÛT PARTOUT EN FRANCE :

les herbes aromatiques, cagette de fruits et légumes de saison, les épices, les différents pains, les fromages, les 5 sens, l'anti-gaspi....



CHRISTOHE HAY À BLOIS

Le Chef 2 étoiles intervient dans les écoles avec la Semaine du Goût depuis 2019

«Ma maman était cantinière et j'ai deux filles, transmettre aux enfants ma passion pour le goût, prendre le temps de leur parler du « bien-manger » ... Tout cela fait partie de mes priorités du quotidien en tant que chef et père de famille.»



©Alexandre Moulard

MAXIME SIMONOT À LE CANNET

Chef pâtissier, intervient dans les écoles depuis des années aux côtés du Chef Bruno Oger (2 étoiles)

« Une année, nous avons vidé une énorme citrouille que nous avons remplie de soupe au chocolat préalablement, sans prévenir les enfants bien sûr. Nous avons fait toute la Leçon de Goût sur les courges et autres cucurbitacées... sans évoquer le chocolat caché à l'intérieur évidemment. Au moment de l'ouverture de la citrouille, je vous laisse imaginer la surprise et la joie des enfants en y découvrant le chocolat. »



CYRIL LIGNAC À SAINT-TROPEZ

Le Chef Cyril Lignac s'engage dans la transmission du goût auprès des plus jeunes en intervenant dans les classes avec les Leçons de Goût.

©JeromeGalland





13 500
ENSEIGNANTS
inscrits pour recevoir
un professionnel pour
une *Leçon de Goût*

LES LEÇONS DE GOÛT

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 l'Association pour la Transmission du Goût, les Leçons de Goût* se prolongent au-delà de la Semaine du Goût, toute l'année grâce aux outils pédagogiques mis à disposition (affiche, recettes, vidéos, diplôme...), tant la demande des enseignants est forte.



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 2022.

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

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

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 la Souveraineté Alimentaire.

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

