



DOSSIER DE PRESSE

La Semaine du Goût &
Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût
présentent

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



LA SEMAINE DU GOÛT 2020 : COUPS DE PROJECTEURS SUR NOS RESTAURATEURS, ARTISANS ET AGRICULTEURS FRANÇAIS

Plus que jamais, La Semaine du Goût souhaite, pour cette édition particulière de 2020, être un levier pour mettre en avant le travail fabuleux de tous les acteurs de la terre à l'assiette en France. En effet, la période que nous venons de traverser a mis à mal nos restaurateurs artisans et producteurs, agriculteurs et nous souhaitons cette année leur rendre hommage et les soutenir en mettant en avant leur savoir-faire.

Malgré la situation à laquelle ils faisaient face, nous avons pu constater leur formidable résilience, inventant en quelques jours des chaînes de solidarités, des actions nouvelles, des livraisons collaboratives, des drives fermiers, de la restauration à emporter pour continuer à vivre et à partager. Nous avons aussi pu bénéficier de leur expertise et leur bienveillance pour nous aider à cuisiner et bien manger à la maison. Comme Cyril Lignac, avec *Tous en cuisine* sur M6 ou Grégory Cohen sur France Inter dans l'émission *Grand bien vous fasse...* Les chefs nous ont montré la voie du « cuisiner ce n'est pas compliqué ».

Pour mettre en avant leurs métiers, nous avons sélectionné cette année plusieurs ambassadeurs dans 7, de nos régions de France afin qu'ils puissent faire connaître et partager avec le plus grand nombre leurs métiers, leurs valeurs et mettre en avant l'incroyable richesse et diversité de notre pays. Et nous serons également à leurs côtés en proposant une grande opération pour encourager les publics à découvrir la cuisine des chefs et des restaurants avec un petit budget.

Nous avons la chance d'avoir dans notre pays des milliers de restaurateurs, de chefs, de producteurs et d'artisans de talent qui quotidiennement travaillent pour nous nourrir, pour améliorer la qualité des produits et de notre alimentation par leurs expériences et savoir-faire. Et au-delà d'être un maillon essentiel de notre économie, ces acteurs jouent également un rôle fondamental dans le mode de vie des français. Cette crise a souligné l'impact de notre alimentation sur notre santé. L'obésité et le surpoids, par exemple, se sont révélés être des facteurs aggravants des malades atteints du coronavirus.

Il est plus que jamais primordial de faire de la prévention, notamment par l'apprentissage de la bonne alimentation et le développement du goût. Nos restaurateurs, artisans producteurs et agriculteurs sont les « passeurs » de goût !

Et parce que l'éducation au bien-manger commence dès le plus jeune âge, **les Leçons de Goût dans les écoles seront à nouveau, comme depuis 30 ans, au cœur de l'édition 2020 de La Semaine du Goût.** Cette année encore, **250 000 enfants des classes maternelles et primaires** auront accès à ce moment de découverte transmis par un professionnel pour éveiller la curiosité de nos enfants, les sensibiliser et les éduquer à l'importance du bien manger, pour qu'ils deviennent à leur tour des prescripteurs auprès de leurs parents.

La Semaine du Goût est sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Alors à très vite pour bien manger et ensemble !

Sophie Gerstenhaber

Déléguée Générale de la Fondation, Directrice de la Semaine du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT C'EST QUOI ?

La Semaine du Goût[®] est un événement participatif qui engage et mobilise des acteurs multiples comme les petits commerçants, les restaurateurs, les associations, les collectivités, les établissements privés et publics qui souhaitent développer des actions de dégustation, d'initiations, de prise de conscience autour du bien manger auprès de leur public. Cette année encore, ce sont les initiatives de l'ensemble des acteurs qui co-construiront le programme de cette 31^{ème} édition avec l'aide de nos partenaires.

QU'EST-CE CE QU'IL SE PASSE DURANT LA SEMAINE DU GOÛT ET TOUJOURS ?

Pour cette édition particulière 2020, **La Semaine du Goût souhaite mettre à l'honneur nos talents et être un levier pour venir en aide à nos restaurateurs, producteurs, artisans et agriculteurs de nos régions.** C'est pourquoi, cette édition met en avant des « ambassadeurs », des Chefs qui, pour chaque région représentée, vont mettre en avant le savoir-faire, le terroir, les produits, les agriculteurs et producteurs de chez eux.

LES AMBASSADEURS 2020 (et d'autres à venir)

PACA

Fred PAYAN – Provence Gourmande, à Digne les Bains

Yoann CONTE HOTEL – Restaurant Relais Château Annecy

NORMANDIE

Loïc METAYER – La Saloupière

Jacques COLLET – Secrétaire des Disciples Escoffier Normandie Grand Ouest

Christophe BEZANNIER – Barrière Deauville

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Grégory CUILLERON – Les restaurants Cinq Mains et Comptoir Cecil à Lyon

GRAND EST

Jérôme BADONNEL – Relais & Châteaux Les Bas-Rupts

ILE-DE-FRANCE

Rachid SOUID – Royal Madeleine

Babette de ROZIERES – La Case de Babette

Alan GEAAM – Alan Geaam Restaurant, étoilé

Anto COCAGNE – Chef Animatrice TV Canal + Afrique

OCCITANIE

Céline TAFFARELLO – L'Auberge du Poids Public

HAUTS-DE-FRANCE

Damien LAFORCE – Candidat Top Chef de 2019, « Jeune Talent » du Gault & Millau en 2018 qui va ouvrir son restaurant en septembre.

Benoît BERNARD – Les Toquées

NOUVELLE-AQUITAINE

Stéphane AUGER – Les Alizés

QUE VONT FAIRE CES AMBASSADEURS ?

La mission des ambassadeurs pour cette édition 2020 est diverse :

- Mobiliser leurs collègues chefs, artisans des métiers de bouche, producteurs de leur région à se rendre dans les écoles pour donner des Leçons de Goût, en s'inscrivant sur le site www.legout.com.
- Mobiliser ces mêmes acteurs pour créer une animation dégustation dans leurs établissements, « un menu découverte », avec des produits de leur région en inscrivant leurs activités sur le site www.legout.com afin de faire rayonner leurs activités auprès des publics.
- Les chefs Ambassadeurs sont invités également à développer une action spéciale dans leurs établissements.



Zenchef nous accompagne pour renforcer la mobilisation des chefs à **monter un menu spécial Semaine du Goût.**

Cette société française devenue leader européen des solutions de réservation en ligne indépendantes pour les restaurants, a été créée en 2010 par Xavier Zeitoun, Thomas Zeitoun et Julien Balmont et s'est donnée comme mission de défendre l'indépendance des restaurateurs en mettant à leur disposition un système de réservation sans commission, ni intermédiaire.

Ces derniers paient ainsi un abonnement mensuel ou annuel et les restaurateurs ont la maîtrise totale de leur fichier clients qui reste strictement privé. Le tout ne demandant aucune compétence informatique pour la gestion.

LES FAMEUSES LEÇONS DE GOÛT, ENCORE ET TOUJOURS

Durant la Semaine du Goût puis tout au long de l'année sont lancées les Leçons de Goût !

Il y a 31 ans, les premières Leçons de Goût s'étaient tenues à Paris pour la 1^{ère} édition puis partout en France avec un succès grandissant. Soutenues depuis par la Fondation d'entreprise Michelin, les Leçons de Goût poursuivent toujours le même objectif : **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.**



Depuis 1990, plus de **5,5 millions d'enfants** ont assisté à des Leçons de Goût dans leurs classes de maternelle et élémentaire. Il s'agit d'un moment clef de la vie scolaire des enfants, puisque chaque année nous constatons que de nombreux enfants ne connaissent pas certains fruits ou légumes, l'origine des aliments qu'ils connaissent davantage transformés plutôt que dans leur état naturel. **Les Leçons de Goût se prolongent au-delà de la Semaine du Goût, toute l'année, tant la demande des enseignants est forte.**



Les enseignants qui le souhaitent peuvent s'inscrire en quelques clics sur le site www.legout.com pour accueillir un professionnel de la terre à l'assiette qui réalisera bénévolement une Leçon de Goût dans leur classe.

De même les professionnels de la terre à l'assiette sont invités à s'inscrire sur le site également pour donner une Leçon de Goût en classe.

INRAE Des outils pédagogiques sont mis à disposition **gratuitement** aux enseignants. La plupart des fiches sont rédigées avec l'appui scientifique de chercheurs d'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

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 est placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

À propos de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût

Lancée en janvier 2017 à l'initiative de HOPSCOTCH Groupe, leader dans les métiers des relations publiques, de l'événement et du web social, et SOPEXA, l'Agence internationale de communication 100% Food, Drink & Lifestyle, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a pour mission, sous l'égide de FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion), de soutenir des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique, pour contribuer à lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation.

La Fondation soutient des actions de transmission auprès de publics sensibles, initie des actions prospectives en faveur d'enjeux sociétaux liés à l'alimentation impliquant des experts de tout horizon et met en place des solutions, soutient des projets de recherche-action pluri-disciplinaires en lien avec l'alimentation, produit des travaux et diffuse des messages auprès d'un large public.

Plus d'infos sur
www.legout.com

Contacts Presse
Laëtitia Vignau
Tél 06 78 56 99 53
& Léonor Siney
Tél 06 74 82 56 84
presse@legout.com

