

Granges-Paccot, le 29 août 2019

## **La Semaine du Goût - du 12 au 22 septembre à Fribourg et dans toute la Suisse !**

**Chaque année, La Semaine du Goût a lieu dans toute la Suisse et s'inscrit dans une démarche de développement durable et de valorisation du patrimoine culinaire. L'objectif premier est de sensibiliser les consommateurs à la qualité des produits, au respect de la saisonnalité et présenter la diversité des denrées alimentaires de nos régions. L'année 2019 sera celle de l'innovation au service de la tradition avec comme thème principal, le pain.**

Cet automne encore, les Fribourgeois proposeront de nombreux événements tout au long de la semaine ; expositions, ateliers « création culinaire et artistique », visites d'exploitations, cours de cuisine pour les petits, différentes dégustations, repas et soirées à thème... il y en aura pour tous les goûts ! La liste des différents événements est disponible sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch) et [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch).

### **CHF 60.- pour faire connaître les grandes tables aux jeunes !**

Grâce aux bons-repas gastronomiques « bons jeunes », les 16-25 ans pourront accéder aux grandes tables pour seulement 60 francs et recevront quatre onces de vin (grâce au soutien des associations viticoles cantonales) en accord avec le menu (composé de quatre plats). A Fribourg, 5 grandes tables participent à l'action. Entre autres, Le Pérolles qui réserve son établissement le mercredi 18 septembre pour une soirée "Spéciale Bons Jeunes" (soirée d'ores et déjà complète) Une occasion rêvée pour les jeunes épicuriens de s'initier à la fine gastronomie ! Inscriptions sous [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

### **Thématique du goût dans les écoles**

Grâce à la collaboration entre les écoles et La Semaine du Goût, certaines classes adapteront leur programme durant l'automne dans l'optique de sensibiliser les élèves à la thématique du goût avec entre autres des ateliers sur le pain.

Les futurs enseignants traiteront eux-aussi de ce thème afin de transmettre une base solide à nos têtes blondes. Par exemple, un repas spécial "journée du goût" sera servi la cafétéria de la HEP, le mardi 17 septembre où les convives seront sensibilisés, sur les différentes perceptions et saveurs du repas suivi un atelier de dégustation de pain (pain toast, pain complet et cuchaule).

Encore une fois, la Semaine du Goût aura lieu durant la période de la Bénichon, fête traditionnelle et historique du canton de Fribourg. Bien qu'organisée avant la date de lancement de la Semaine du Goût, la Bénichon du Pays de Fribourg (6 au 8 septembre 2019 à Ecuvillens) sera l'événement phare de la semaine. Elle est organisée avec la collaboration de la société Bénichon et Tradition du village. Toutes les autres bénichons du canton sont répertoriées et disponibles sur [www.benichon.org](http://www.benichon.org).

### **Plus d'informations et contact**

Jeanne Lutz-Simon, Présidente du comité qualité Fribourg : 026 467 30 50 / [jeanne.lutz@terroir-fribourg.ch](mailto:jeanne.lutz@terroir-fribourg.ch)  
Giulia Onori, Coordinatrice Semaine Suisse du goût : 021 601 58 03 / [secretariat@gout.ch](mailto:secretariat@gout.ch)

### **Informations sur Terroir Fribourg**

- Fondée en 1999, l'association compte plus de 230 membres et est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- Terroir Fribourg a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits régionaux fribourgeois de qualité. [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)

### **Informations sur La Semaine du Goût**

La Semaine suisse du Goût c'est 10 jours d'événements, repartis sur toute la Suisse, plus de 500'000 participants, 2'000 occasions de rencontres et de découvertes, dont 700 pour les jeunes et les enfants. Plus d'information sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch).