

# La Semaine du Goût



Créée en 1990 par la Collective du Sucre et Jean-Luc Petitrenaud, la Semaine du Goût existe depuis maintenant **21 ans**. C'est un grand événement qui mobilise chaque année des milliers de Français (adultes, enfants, professionnels des métiers de bouche) autour d'un objectif commun : **la découverte et la transmission du goût**. Elle est soutenue à la fois par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche et par le Ministère de l'Education Nationale.

La Semaine du Goût suppose que chaque participant adhère aux valeurs fondatrices de la Semaine du Goût :

- **L'éducation au goût** des consommateurs, notamment des enfants
- **Le plaisir** du goût
- **La transmission** des métiers et savoir-faire
- **La diversité** des goûts et des saveurs
- **L'information** transparente et pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités
- Encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans **un mode de vie équilibré et durable**

**Participer à la Semaine du Goût**, c'est l'occasion pour les chefs de contribuer à un événement national qui célèbre le goût et valorise le patrimoine culinaire français. A travers ses temps forts, la manifestation met en lumière les chefs en soulignant leur savoir-faire, leur expertise, leurs connaissances des bons produits et ... leur passion ! C'est grâce à une mobilisation toujours plus forte des chefs que la Semaine du Goût peut prendre de plus en plus d'ampleur et donc avoir un écho médiatique plus important.

## Temps fort 1 : Les Leçons de Goût

*En général le lundi*

Des chefs ou professionnels des métiers de bouche se rendent dans les classes de CM1 et CM2 pour transmettre le goût aux enfants. Pour chaque classe animée, le professionnel reçoit un kit pédagogique valable pour 30 élèves. Ce dernier est composé de : 30 toques, 30 diplômes, 30 cadeaux pour les enfants et de fiches pédagogiques pour l'enseignant.

En 2009, **5 554 Leçons de Goût** ont été dispensées en France par 2400 intervenants dans 3180 écoles.

### Pourquoi animer une Leçon de Goût ?

- L'occasion de faire découvrir le goût aux enfants dans le cadre scolaire (une leçon)
- L'occasion pour vous de faire connaître et valoir votre métier et savoir-faire
- Les Leçons de Goût revêtent un caractère pédagogique (non commercial, pas de logo)
- Un kit vous est envoyé gratuitement pour soutenir votre action

## Temps fort 2 : Les Ateliers du Goût

*Toute la semaine*

Destinés à tous, adultes et enfants, les Ateliers du Goût sont des **animations pédagogiques** visant à promouvoir le goût initiées par des organisations privées ou publiques (marchés, fermes, municipalités, chambres de commerce, artisans, restaurants d'entreprises, associations, commerces) : concours de recettes, repas à thèmes, dégustations intergénérationnelles, parcours du goût, expositions, journées portes ouvertes...

En 2009, on dénombre **1 355 Ateliers du Goût** agréés après validation par un Comité d'agrément composé de membres représentatifs de l'organisation de la Semaine du Goût. Ce comité a pour but de garantir l'adéquation de la proposition de l'Atelier aux concept et valeurs de la Semaine du Goût.

Des restaurants se mobilisent en incitant des moments de partage et de plaisir autour d'une table.

En 2010, les Tables du Goût s'engagent à proposer un menu Semaine du Goût avec un tarif réduit de 30% aux étudiants.

La thématique de ce menu est à choisir entre :

- Le menu Poule au pot : le chef revisite la Poule au pot dans son menu
- Le menu du Goût : le chef crée un menu qui associe des produits de qualité et de saison de manière surprenante et savoureuse pour fêter le plaisir du goût.

En 2009, on a dénombré 362 Tables du Goût agréées par un Comité d'agrément composé de membres représentatifs de la Semaine du Goût.

**Les outils d'animation des Tables du Goût :**

- Une affiche
- Une assiette Villeroy et Boch aux couleurs de la Semaine du Goût 2010

**Pourquoi participer aux Tables du Goût ?**

- Permet, grâce à un tarif réduit, aux étudiants (futurs clients) de découvrir votre restaurant et c'est une opportunité de développer leur goût
- Communication gratuite sur votre restaurant → présence dans les communiqués de presse, sur le site [legout.com](http://legout.com) et dans la presse nationale
- Événement attendu chaque année par les clients de votre restaurant
- Vous valorise, vous et votre restaurant
- Animation du restaurant car existence d'un menu spécifique (= une raison de plus pour les clients d'y aller)

