

DU
09 AU 15
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT[®]
2017

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE :



DOSSIER DE PRESSE - PARIS, 2017

WWW.LEGOUT.COM

#LeGout2017

LE GOÛT DU PARTAGE

Placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, **La Semaine du Goût®** est le programme référent de la **transmission** et de **l'éducation** au goût pour tous.

Ce rendez-vous annuel est un moment de rencontre incontournable entre les professionnels de la terre à l'assiette et le grand public partout en France pour promouvoir la culture des patrimoines culinaires et le bien manger.

Pour cette 28^{ème} édition, c'est le thème du **Goût du Partage** qui a été choisi, une valeur forte portée depuis les débuts de La Semaine du Goût®. Partager une table, un repas, des valeurs, du plaisir. Partager son expérience, son savoir-faire, ses idées de recettes, que l'on soit professionnel ou particulier, petits ou grands, en classe, en famille, en cuisine, ou sur Internet.

Mais le Goût du Partage c'est avant tout **partager avec l'autre sa culture et ses spécialités culinaires**. Le Goût, à l'image de la France, est multiculturel. Le mélange des cultures est un élément fondamental de notre société et cela se retrouve dans nos assiettes. Les cultures fusionnent et le goût n'en est que plus fort ! À travers ses événements « Chefs sur le Campus® » et « Food Revolution® », La Semaine du Goût® entend **mettre à l'honneur la multi-culturalité du goût**.



Sophie Gerstenhaber,

Directrice de La Semaine du Goût® explique :

Chacun doit pouvoir bien manger, quels que soient ses revenus. Nous avons à cœur avec cette 28^{ème} édition de partager les clés du bien manger au quotidien pour tous, accompagnés par tous les professionnels de la terre à l'assiette. La programmation de la Semaine du Goût®, du 09 au 15 octobre sera à cette image : généreuse, riche, variée.



Chaque année, La Semaine du Goût® **fédère grand public et professionnels de la terre à l'assiette** : plus de 200 000 enfants accueillent des professionnels dans leurs classes, des centaines de professionnels proposent partout en France dans leurs restaurants, fermes, exploitations, collectivités locales, associations et universités des ateliers autour du goût. Des centaines d'Animations du Goût® partout en France comme les Leçons de goût®, Chefs sur le Campus®, la 6^{ème} Rencontre Nationale des Chefs de demain® rythmeront cette nouvelle édition.

La Semaine du Goût® reposera cette année sur 4 piliers : la transmission du savoir, le partage des clefs du bien manger avec un petit budget, l'innovation avec Food Révolution®, l'événement de lancement de la Semaine du Goût® qui parlera des nouveaux comportements alimentaires, et une mobilisation nationale forte.

AU MENU

1 • P.4

LES PROFESSIONNELS DE LA TERRE À L'ASSIETTE S'ENGAGENT POUR TRANSMETTRE LEUR SAVOIR AUX JEUNES GÉNÉRATIONS

- LES LEÇONS DE GOÛT® DESTINÉES AUX ENFANTS
- LA RENCONTRE NATIONALE DES CHEFS DE DEMAIN®

2 • P.10

LES CLEFS DU BIEN MANGER AVEC UN PETIT BUDGET POUR TOUS

- LE PREMIER PARCOURS DE COURSE BIEN MANGER AVEC UN PETIT BUDGET ET SES RECETTES ASSOCIÉES
- CHEF SUR LE CAMPUS® POUR CONSEILLER ET APPRENDRE AUX ÉTUDIANTS À BIEN MANGER

3 • P.15

LE GOÛT DE L'INNOVATION

- LE DÉCRYPTAGE DES NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES AVEC FOOD REVOLUTION®, L'ÉVÉNEMENT DE LANCEMENT DE LA SEMAINE DU GOÛT®
- L'ANALYSE DES TENDANCES FOOD DE LA RENTRÉE AVEC PINTEREST
- LA DIGITALISATION DES LEÇONS DE GOÛT® EN LIVE, OUVERTES À TOUS GRÂCE À DEMOTIVATEUR FOOD

4 • P.19

PRODUCTEURS ET RESTAURATEURS SE MOBILISENT POUR LE GOÛT

- LA SEMAINE DU GOÛT® ET LES TERRITOIRES : UNE LONGUE HISTOIRE
- LA BALADE DU GOÛT® : À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS D'ILE-DE-FRANCE
- LES RESTAURATEURS FÊTENT LE BIEN MANGER



1 - LES PROFESSIONNELS DE LA TERRE À L'ASSIETTE S'ENGAGENT POUR TRANSMETTRE LEUR SAVOIR AUX JEUNES GENERATIONS

L'alimentation est clé pour la structuration de l'individu et son rapport à l'autre. La **Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût**, créée pour contribuer à lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation, a pour mission de soutenir des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique, et de rendre accessible à tous une bonne alimentation. La Fondation profite de la Semaine du Goût® pour développer des actions de transmission du Goût, dès le plus jeune âge.

Des professionnels de la terre à l'assiette iront dans des écoles de France pour y donner les Leçons de Goût®. Cette année, honneur aux classes maternelles : **des fiches pédagogiques** adaptées aux jeunes enfants et validées par le CGSA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation) seront distribuées dans ces classes pour aider les enseignants à éduquer les écoliers au Goût tout au long de l'année.

Cette transmission du Goût aura également lieu lors de la **6^{ème} Rencontre Nationale des Chefs de Demain®** où les plus grands chefs partageront leur expérience auprès des jeunes.



LES LEÇONS DE GOÛT® DESTINÉES AUX ENFANTS

DU 09 AU 15 OCTOBRE 2017



Les Leçons de Goût®, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, seront données dans les écoles maternelles et primaires par des acteurs de la terre à l'assiette. Chefs de cuisine bénévoles, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, traiteurs, fromagers, primeurs ou agriculteurs endosseront la casquette « d'éducateurs d'un jour ».



Jean EPSTEIN,

Psycho-sociologue spécialiste dans la structuration des repères familiaux et du goût, il partage sa vision du bien manger dès le plus jeune âge :

L'alimentation façonne les individus. Les expériences scientifiques que je réalise depuis 30 ans confirment les incidences de l'alimentation dans la construction d'un individu. On sait aujourd'hui que l'apprentissage du goût dès le plus jeune âge a un impact sur le développement du langage de l'enfant, sur sa socialisation et la structuration de son identité. Le goût est primordial pour forger son identité culturelle et familiale, pour lutter contre l'exclusion au bien manger.



200 000

ENFANTS REÇOIVENT DES PROFESSIONNELS TOUS LES ANS



37 600

VUES POUR LA 1^{ÈRE} LEÇON DE GOÛT® EN LIVE AVEC LE CHEF FRANÇOIS PASTEAU



5 300

ENSEIGNANTS INSCRITS EN 2016



DES OUTILS PÉDAGOGIQUES

NOUVEAUTÉ
2017



Depuis 1990, plus de 5 millions d'enfants ont assisté à une Leçon de Goût®. La Semaine du Goût® est un moment qui compte dans la vie des élèves. On mesure chaque année son importance puisqu'aujourd'hui encore, de nombreux enfants ne connaissent pas certains fruits et légumes ou l'origine des aliments transformés comme les frites ou les nuggets.

Parce que les enfants sont sensibles dès leur plus jeune âge à la transmission du goût, les classes maternelles (3-6 ans) sont de plus en plus demandeuses de Leçons de Goût®.

À date, déjà un tiers des classes inscrites à ces leçons sont des écoles maternelles. Pour les soutenir dans cette démarche, 10 fiches pédagogiques validées par le CGSA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, unité mixte de recherche sous la tutelle de l'INRA Dijon, d'AgroSup Dijon, du CNRS et de l'Université Bourgogne Franche-Comté) ont été spécialement créées pour les enseignants en maternelle, avec des jeux et ateliers qui pourront facilement être mis en place dans leurs classes.





Claire SULMONT-ROSSE, Directrice de recherche INRA Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, explique :

Un aliment, ce n'est pas seulement un pourvoyeur de protéines ou de glucides, de fibres ou de vitamines. Un aliment nous apporte aussi du plaisir sensoriel : une jolie couleur sur la table, une touche de sel pour stimuler nos papilles gustatives, des parfums du verger pour ravir notre nez, une impression d'onctuosité en bouche... Comme le rappelle Brillat-Savarin, un célèbre Bourguignon « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par appétit et l'en récompense par plaisir ! »



DÉCOUVRIR LE GOÛT EN S'AMUSANT AVEC LA BD « MISSION MIAM »

« Mission Miam », ouvrage à la fois pédagogique et ludique qui propose une nouvelle manière de parler de l'alimentation aux enfants et pré-adolescents, sera diffusé gratuitement dans les 2 500 écoles primaires participant à la Semaine du Goût®.

La BD emprunte les codes et le langage des enfants pour faire passer les bons messages, ceux qui seront compris, mémorisés et mis en œuvre dans leur quotidien ! Mission Miam accompagne les enfants dans la découverte du goût, de l'équilibre alimentaire, et du bien manger. Pour les enfants qui ne participent pas aux Leçons de Goût®, des exemplaires sont réservés au grand public sur demande sur le site www.sopexa.com (dans la limite des stocks disponibles).

Cette bande dessinée signée Sopexa, est portée par la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût et est soutenue par le centre des sciences du goût et de l'alimentation de l'INRA.



Cette année, **MAPA, la mutuelle d'assurance des métiers de bouche** mobilise ses adhérents (boulangers, restaurateurs, bouchers, poissonniers, fromagers...) qui sont heureux de se rendre dans les classes maternelles et primaires pour transmettre leur connaissance des aliments aux plus jeunes.



Vincent Loizeil, Directeur Général de la MAPA

Le soutien de la MAPA à la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût se traduit aussi par l'engagement de ses sociétaires qui souhaitent transmettre leur savoir-faire auprès du public, avec ferveur et passion. Les Leçons de Goût® leur donnent l'opportunité de s'inscrire dans une démarche d'intérêt général, qui contribue à la connaissance de leurs métiers par le public. Cela concorde avec nos valeurs historiques : avec tous les acteurs de ces métiers de bouche, nous avons une passion qui nous unit, la culture gastronomique française. Nous participons ainsi à la préservation de notre patrimoine culturel.





LA RENCONTRE NATIONALE DES CHEFS DE DEMAIN[®] LES 11 ET 12 OCTOBRE 2017



Pour cette 6^{ème} Rencontre Nationale des Chefs de demain[®], les petits plats sont mis dans les grands.

Cette manifestation réunira des professionnels d'excellence pour partager leur savoir-faire avec une quinzaine de lycées hôteliers et CFA de France (niveau BTS cuisine et salle), les **11 et 12 octobre 2017** à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT). En 2016, plus de **100 professionnels** ont participé à ces actions de transmission auprès des étudiants.



Afin de répondre aux nouveaux besoins de la restauration, la Semaine du Goût[®] a sollicité des start-ups et experts qui présenteront de nouvelles solutions et projets aux futurs chefs, au cours des événements suivants :

- **CAMPUS INNOVATION** : les entreprises innovantes dans le secteur alimentaire présenteront leurs innovations aux jeunes.

- **Une conférence** sur le thème « **Santé, local, digital : les nouveaux enjeux de la restauration** », avec la participation de chefs témoins. La restauration est en pleine mutation et doit s'adapter à de **nouveaux modes de consommation** : snacking, consommation en « after work », exigence de plus en plus forte de la part du client d'un approvisionnement local, ainsi qu'à une **digitalisation du secteur** entraînant de nouveaux enjeux auxquels les restaurateurs doivent répondre : réservation en ligne, site de livraison, enjeux de la e-reputation sur les sites d'avis et d'évaluation.

À titre d'exemple, aujourd'hui, **7 français sur 10* consultent un site d'évaluation et d'opinions avant de choisir le lieu où ils vont manger**. Cette tendance a impacté le quotidien des restaurateurs : 8 restaurateurs sur 10* soucieux de leur e-réputation suivent régulièrement la satisfaction de leur client sur internet.

De même, la réservation en ligne et la livraison de repas au bureau ou à domicile, sont ancrées dans les habitudes des français : avec 1 français sur 2* qui commande sa livraison et réserve son restaurant sur Internet.

Ces sujets, ainsi que de nombreux autres enjeux de la restauration de demain seront présentés lors de la **conférence du 12 Octobre** organisé par Food Service Vision.

Campus innovation et cette conférence sur la restauration de demain inspireront, à coup sûr, chefs et lycéens !

**Chiffres issus de l'étude Restauration digitale 2017 publiée par Food Service Vision*





Philippe Faure Brac,

Meilleur sommelier du Monde en 1992 explique :

« La Rencontre Nationale des Chefs de demain® est un rendez-vous très important, pour les élèves, mais aussi pour nous, les anciens, car la transmission se fait dans les deux sens. Les comportements changent et nous devons nous nourrir des réactions des jeunes, de leur agilité sur les réseaux, le digital... pour rester dans la course. Nous sommes dans une dimension de transmission, et de partage. »



LES CHIFFRES CLÉS
2017

400
ÉTUDIANTS

114
ATELIERS & DES
GRANDS TÉMOINS

13
ÉCOLES PARTICIPANTES
(PARIS, SAINT NAZAIRE,
CALAIS, JURA, BEUVRY...)

100
PROFESSIONNELS



La Rencontre Nationale des chefs 2017 accueillera les élèves d'une quinzaine d'écoles parmi lesquelles :





Cette année encore, ces futurs chefs ou professionnels du service seront aux premières loges pour rencontrer dans un cadre unique leurs pairs, qu'ils soient chefs étoilés français, M.O.F (Meilleur Ouvrier de France) ou responsables de salle. Ils auront l'occasion d'échanger avec eux sur leur futur métier au cours d'une dizaine d'ateliers, témoignages thématiques et un déjeuner convivial.

David Grosdent et Sam Van Houcke, 2 chefs Flamands emblématiques, viendront cuisiner des plats typiques **en partenariat avec la région flamande.**



Gérard Cagna

confirme l'importance de ce rendez-vous :

Il est vital de partager et de transmettre à la future génération (...) Ces masterclass nous donnent l'occasion de dépasser le cadre de la cuisine pour faire passer des messages. Je profite de l'occasion pour faire comprendre aux plus jeunes que le corps est notre premier outil de travail. Faire bouger son corps dans l'espace contraint et quasi carcéral de la cuisine, c'est un vrai défi et c'est notre métier. Je leur recommande de faire du sport à l'extérieur pour respirer, se retrouver entre ciel et terre.



Le comité de pilotage 2017 de Chefs de Demain



Flora MIKULA



Anto COCAGNE



Michel ROTH



Gérard CAGNA



Guillaume GOMEZ



Denis COURTIADÉ



François PASTEAU



Philippe FAURE-BRAC



Michel LUGNIER



Victor DELPIERRE

2 - LES CLEFS DU BIEN MANGER AVEC UN PETIT BUDGET POUR TOUS

Manger sain, équilibré tout en respectant son budget, est-ce possible ? Enjeu majeur de La Semaine du Goût® depuis des années : bien se nourrir devient une préoccupation de plus en plus forte des Français.

Parfois, il peut être difficile de savoir comment bien s'alimenter et effectuer les bons arbitrages lorsqu'on dispose d'un petit budget. C'est ce que démontre une étude du CREDOC de Juillet 2017* qui se penche sur la consommation de fruits et légumes par la population française.

Les fruits et légumes apportent vitamines, minéraux et fibres. Il est préconisé d'en manger cinq par jour. Des éléments nécessaires à la bonne santé, et au bien-être de l'individu. Mais cette préconisation est de moins en moins suivie. L'étude du CREDOC dévoile qu'aujourd'hui, **les générations les plus jeunes consomment quatre fois moins de fruits et de légumes que leurs grands-parents, et que les Français consommant le moins de fruits et légumes sont majoritairement des individus vivant dans des familles de deux enfants ou plus, très peu diplômés** et habitant plutôt dans la moitié nord de l'Hexagone.

Cela se ressent avec une population française en surpoids ou en situation d'obésité en augmentation depuis 2016.

L'heure est à la réaction et à la recherche de solutions pour faciliter un accès au Bien Manger pour Tous. La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût en partenariat avec Auchan Retail France, a décidé cette année de mettre les inégalités alimentaires au centre de la table et propose **un parcours de course innovant afin d'accompagner les français vers « Le Bien Manger avec un Petit Budget ».**

**Etude « Fruits et légumes : les Français suivent de moins en moins la recommandation »
(G. Tavoularis et P. Hébel) publiée en Juillet 2017 par le CREDOC.*



LE PREMIER PARCOURS DE COURSE " BIEN MANGER AVEC UN PETIT BUDGET " ET SES RECETTES ASSOCIÉES

DU 09 AU 15 OCTOBRE 2017

NOUVEAUTÉ
2017



AUCHAN RETAIL FRANCE INNOVE ET MET EN AVANT UN PARCOURS DE COURSE DU CONSOMMATEUR POUR BIEN MANGER AVEC UN PETIT BUDGET.

Engagé **pour le bon, le sain et le local**, Auchan Retail France s'investit quotidiennement pour promouvoir une bonne alimentation avec pour clés d'entrée le goût, le plaisir et la variété. C'est donc tout naturellement que l'entreprise a souhaité s'associer à la démarche de la Semaine du Goût®.

Auchan | RETAIL
FRANCE

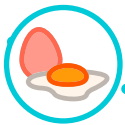
Auchan Retail France a ainsi porté en 2016 le cluster prospectif sur le « **Bien manger avec un petit budget** » intégrant des experts. Ils ont dressé un ensemble de solutions pour faire progresser le « bien manger » auprès de ceux qui ont un petit budget, parmi lesquelles :

- Aller vers des solutions qui préservent l'estime de soi des personnes
- Redonner confiance dans l'alimentation
- Cuisine/lien social/transmission culinaire : la nécessité de travailler sur le goût, le plaisir, la convivialité
- Bannir la stigmatisation et la culpabilisation des messages : il faut avoir un discours positif sur l'alimentation
- Travailler sur sa motivation à bien manger : bien manger c'est aussi faire du bien à son entourage
- Eduquer le consommateur à l'alimentation de manière ludique afin de donner envie
- Faciliter l'accès pour tous à une information personnalisée
- Favoriser l'innovation produits

Auchan Retail France a souhaité tirer profit des enseignements de ce cluster en proposant à ses clients des solutions concrètes. Pour la première fois, **un parcours de courses en magasin**, les orientant vers **des solutions économiques et durables**, leur sera proposé.



UN PARCOURS DE COURSES



À l'occasion de la Semaine du Gout®, l'enseigne a imaginé et créé un parcours de course afin d'accompagner le consommateur dans sa démarche vers une meilleure alimentation et dans le choix de ses courses pour bien manger en respectant son budget et en optimisant les valeurs nutritionnelles.

Blandine Janicki, chef de projet Marketing nutritionnel Auchan Retail France, explique : « Notre ambition est d'apporter des messages simples, clairs, pratiques à nos consommateurs tout en leur proposant des solutions concrètes pour mieux manger ».

L'enseigne a identifié 5 familles de produits intéressantes au niveau nutritionnel et budgétaire :

- les œufs,
- le poisson en conserve,
- les légumes secs,
- les produits laitiers naturels,
- les fruits et légumes frais de saison.

Ces dernières seront valorisées et mises en avant avec un balisage spécial, l'objectif étant d'optimiser la compréhension des consommateurs lors de leur phase d'achats en magasin.



DES RECETTES ORIGINALES

L'enseigne a également élaboré plus de 20 recettes originales et goûteuses que ses clients pourront reproduire chez eux avec leur panier de course. Les idées de repas pour bien manger avec un petit budget seront disponibles dans un semainier de menus, distribué dans les magasins pendant La Semaine du Goût® et sur le site internet <https://auchanetmoi.auchan.fr/>



BIEN MANGER, EN ALLIANT SAVEURS, PETITS PRIX ET SANTÉ

La Bonne Alimentation c'est vous proposer une offre adaptée et vous accompagner vers le bien manger. Depuis plusieurs années, Auchan multiplie les actions pour favoriser l'accès à une alimentation équilibrée. Nous avons entamé depuis 2016 une réflexion sur le thème « Bien manger avec un petit budget », et sommes devenus le premier mécène de la Fondation pour l'innovation et la Transmission du Goût. C'est dans ce cadre-là qu'Auchan a pris part à la Semaine du Goût® pour vous proposer un parcours de course sur-mesure qui ravira vos papilles, votre porte-monnaie pour des repas équilibrés.

Le Service de Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille nous apporte son expertise dans notre démarche Bonne Alimentation.



www.pasteur-lille.fr

Partagez vos astuces avec #BONSIMPLEMENTAUCHAN

Vous avez testé une des recettes, alors partagez-la avec #bonsimplementauchan. Vos astuces et petits conseils sur comment bien manger avec un petit budget sont les bienvenus. Cuisinez, photographiez, postez!



Recettes

VERRINES BETTERAVE, AIL & FINES HERBES

Pour 4 personnes
Préparation 15 min

- 4 betteraves moyennes cuites
- 1 tranche de pain de mie complet
- 150 g de fromage frais ail & fines herbes
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 8 cerneaux de noix fraîches
- Sel, poivre

- Faites toaster le pain de mie complet au grille-pain. Pelez et mixez 3 betteraves avec le pain grillé et le fromage frais ail & fines herbes. Salez, poivrez.
- Pelez et coupez la betterave restante en petits cubes réguliers. Assaisonnez et mélangez-la avec le vinaigre balsamique et les cerneaux de noix grossièrement concassés.
- Remploisez les verrines de la préparation au fromage et répartissez les dés de betterave aux noix sur le dessus. A déguster bien frais, à la petite cuillère!

Purple Rain...
Astuce : Remplacez le fromage ail & fines herbes par du fromage de chèvre frais rehaussé d'un zeste de citron (non traité) finement râpé et d'une bonne pincée de currys.



#BONSIMPLEMENTAUCHAN
Retrouvez les 20 recettes du semainier sur notre site auchanetmoi.auchan.fr

CROQUE-TONTHON

Pour 4 personnes
Préparation 15 min
Cuisson 15 min

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 cuil. à café de moutarde
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 8 tranches de pain de mie complet
- 60 g d'emmental râpé
- 4 belles feuilles de salade croquante type Batavia
- Sel, poivre

- Préchauffez le four à 180° C. Egouttez et émiettez le thon.
- Fouetez la crème fraîche avec la moutarde et ajoutez les miettes de thon, assaisonnez.
- Garnissez 4 tranches de pain de cette préparation. Parsemez de fromage râpé et poivrez bien. Placez ces tartines sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Enfouissez pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que le tout soit bien grillé.
- Pendant ce temps, faites griller les tranches restantes au grille-pain ou placez-les à côté des tartines, sur la plaque, pendant 1 à 2 min en les surveillant bien.
- Sortez le tout du four. Placez une feuille de salade sur la garniture grillée et refermez avec la tranche de pain grillée à part. Dégustez sans attendre.

Sur les docks...
Astuce : Pour les adeptes de sensations fortes, remplacez la moutarde par du raifort râpé (rayon des condiments). Pour un croque-Tonthon complètement poisson, remplacez la crème fraîche par de la brandade de morue à tartiner (rayon des poissons fumés).

PETITS POTS DE CRÈME CHOCO-CHATAIGNE

Pour 8 personnes
Préparation 5 min
(+ repos 4 h)
Cuisson 5-10 min

- 200 g de chocolat noir pâtisseries (spécial dessert)
- 1 l de lait demi-écrémé
- 50 g de fleur de maïs
- 100 g de sucre
- 100 g de châtaignes au naturel (en bocal ou conserve)

- Dans un saladier, délayez la fleur de maïs peu à peu avec le lait froid tout en fouettant.
- Dans une casserole, déposez le chocolat coupé en petits morceaux, et une fois fondus, ajoutez le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Incorporez maintenant la préparation de lait et fleur de maïs. Et faites chauffer à feu moyen tout en fouettant, jusqu'à ce que la consistance épaisse peu à peu.
- Lorsque la préparation est bien liée et crémeuse, versez dans des petits pots et laissez complètement refroidir avant de réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 h.
- Préchauffez le four à 200° C. Éparpillez les châtaignes grossièrement émiettées (ou concassées au couteau) sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et enfouissez haut dans le four pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles grillent et soient croustillantes.
- Versez les petits pots de crème au chocolat bien froids, parsemés de pépites de châtaignes craquantes.

On se fait un pot ?
Astuce : À la place des châtaignes grillées, utilisez tout simplement des brisures de marrons glacés, ou complétez avec des figues fraîches. Vous pouvez faire fondre le sucre en remplaçant la moitié du chocolat noir par du chocolat au lait!

CHEF SUR LE CAMPUS® POUR CONSEILLER ET APPRENDRE AUX ETUDIANTS À BIEN MANGER



OCTOBRE 2017 À MARS 2018

Les étudiants peuvent-ils manger bien, bon, varié, avec un petit budget ?



Avec Chefs sur le Campus®, des chefs partent à la rencontre d'étudiants dans les universités et répondent au défi de cuisiner dans les mêmes conditions qu'un étudiant : dans un espace restreint, avec très peu d'ustensiles et un petit budget. Ce défi imaginé en 2009 par la Semaine du Goût® a pour but de sensibiliser les étudiants au bien manger avec peu d'argent.

« C'est important d'accompagner les jeunes qui quittent le giron familial pour dédramatiser et leur montrer que non seulement ce n'est pas cher, mais pas plus compliqué de cuisiner quand on a un petit budget, une petite surface. Et pour nous chefs, c'est intéressant de s'adapter aux nouveaux comportements alimentaires de cette génération » explique le chef Cagna.

Alice, 21 ans, étudiante à Université Paris Sud Saclay confirme :

« Ce n'est pas évident de quitter sa famille, encore moins de cuisiner tout seul. On n'a pas la notion des prix, des proportions. Jamais je n'aurais imaginé apprendre à la fac à cuisiner pour moi ou pour mes copains des repas aussi savoureux avec un tout petit budget. C'est vraiment une idée géniale et je souhaite à tous les étudiants d'en bénéficier ».

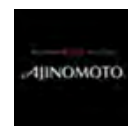
Chaque année, des centaines d'étudiants assistent à ce show culinaire très attendu. L'année dernière, 13 universités ont accueilli cet événement.

NOUVEAUTÉ
2017

Pour la première fois, Chefs sur le Campus® dépasse les frontières de la Semaine du Goût®. Avec le soutien d'Auchan Retail France, l'événement sera prolongé jusqu'en mars 2018. Une vingtaine d'universités accueilleront pour cette nouvelle édition un Chef qui délivrera des astuces et conseils aux étudiants pour bien manger avec un petit budget.



Pendant la Semaine du Goût®, 5 opérations Chefs sur le Campus® seront placées sous le thème de la culture culinaire japonaise avec le soutien du traiteur AJINOMOTO, qui lance en France sa gamme de produits pour le grand public. C'est toute la convivialité du Japon qui va arriver sur les campus parisiens avec des plats chauds pour diversifier le concept de l'apéro dînatoire. Lors de ces animations, le chef donnera ses bons conseils de cuisine comme par exemple, comment bien cuisiner le gyoza et le karaage.



3 - LE GOÛT DE L'INNOVATION

La Semaine du Goût® innove et fait sa révolution : le goût devient connecté et les enjeux de l'alimentation de demain sont mis au centre de la table.



LE DECRYPTAGE DES NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES AVEC FOOD REVOLUTION®, L'ÉVÉNEMENT DE LANCEMENT DE LA SEMAINE DU GOÛT®

LE 09 OCTOBRE 2017



Lundi 09 octobre, La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût lance Food Revolution® à l'occasion de la Semaine du Goût®, un événement à dimension sociétale, centré sur la transmission et l'innovation.

À destination d'un public averti, ce premier événement mettra en avant les **NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES**. Deux grands thèmes seront à l'honneur :

- L'inspiration via une installation artistique pour faire vivre des expériences du goût aux invités.
- L'exploration par le test de produits innovants et recettes de partenaires.

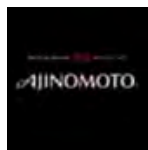
UNE LEÇON DE GOÛT® EVÈNEMENTIELLE

100 écoliers sont attendus pour une **LEÇON DE GOÛT®** multiculturelle, animée par des chefs de cultures différentes qui les sensibiliseront à la variété des aliments.

Ces enfants de tous horizons pourront **découvrir les habitudes alimentaires d'autres pays**, comprendre que la base de l'alimentation diffère selon les cultures, religions et ressources des pays mais aussi que les pratiques alimentaires dépendent de facteurs comme la géographie ou le climat qui influencent l'agriculture et l'élevage. **Cette Leçon de Goût®** exceptionnelle dépassera les frontières du goût pour valoriser les cultures culinaires auprès des enfants.

UNE CONFÉRENCE SUR LES NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Des personnalités inspirantes, des experts et porte-paroles d'horizons divers (sociologues, chefs...) prendront la parole sur plusieurs thématiques sociétales et prospectives afin de décrypter les tendances food :



- **Les diversités culturelles, ou comment les cuisines fusions créent des nouvelles tendances de consommation.**

Le traiteur japonais AJINOMOTO, partenaire de la Semaine du Goût®, s'impliquera sur l'événement de lancement Food Revolution® pour mettre en avant la cuisine japonaise sous toutes ses formes ! Au travers de dégustations produits, les chefs experts de la gastronomie nippone démontreront que cette culture culinaire est conviviale et pleine de surprises gustatives : notamment l'umami, saveur peu connue mais omniprésente. L'occasion de la faire découvrir aux jeunes gourmets qui assisteront à la Leçon de Goût®.

- **Se nourrir sainement avec de simples apprentissages**

DES CORNERS POUR EXPERIMENTER DES PRODUITS

NOUVEAUTÉ
2017

Des ateliers animés par des start-up mettront en avant des innovations alimentaires, et proposeront de nouveaux services de consommation.



L'ANALYSE DES TENDANCES FOOD DE LA RENTRÉE AVEC PINTEREST

DU 09 AU 15 OCTOBRE 2017



Cette année le goût est connecté. Pinterest, le moteur de découvertes visuelles soutient la 28^{ème} édition de La Semaine du Goût® avec **la création du compte Semaine du Goût®** qui proposera à ses utilisateurs de trouver de nouvelles idées de recettes à réaliser, orientées sur le Bien Manger et le partage du Goût. À travers ce compte, La Semaine du Goût® souhaite faire rayonner son action et fédérer une **communauté du Bien Manger connecté.**

Au menu du compte La Semaine du Goût® : des recettes saines, gourmandes et petits budgets, des plats anti-gaspi, des alternatives aux produits ultra-transformés, des inspirations de recettes pour faire plaisir aux jeunes gourmets et des idées de repas faciles à préparer soi-même ou en famille.

Pour l'occasion, Pinterest, qui fédère plus de 175 millions d'utilisateurs à travers le monde et qui cumule plus de 13 milliards d'idées dans la catégorie « cuisine & boissons », a analysé les recherches et enregistrements de ses utilisateurs et dévoile les **5 tendances Food qui montent et qui mettent le goût à l'honneur :**

- La Lacto-fermentation fait maison
- L'indétrônable « apéro dinatoire »
- Le Goûter fait Maison
- Les eaux infusées
- Le « zéro-gaspillage » alimentaire

BESOIN D'INSPIRATION ? c'est par ici ! : <https://fr.pinterest.com/semainedugout/>



UNE LEÇON DE GOUT® EN LIVE, OUVERTE À TOUS GRÂCE À DEMOTIVATEUR FOOD

À PARTIR DU 09 OCTOBRE 2017

La Semaine du Goût® propose depuis 2016 des Leçons de Goût® digitales pour tous ceux qui ne pourront pas accueillir de chef dans leur classe. Le site Demotivateur Food qui compte plus de 2,6 millions d'abonnés sur Facebook, réalisera et diffusera la Leçon de Goût® en live.

Pour cette Leçon de Goût® 2.0,
c'est la chef **Flora Mikula**
qui animera le live en compagnie
du Youtubeur
Alex French Guy Cooking



Demotivateur
Food

Michal Sikora,

Demotivateur & Demotivateur Food :

« Nous avons été les premiers à nous lancer dans les vidéos Food en France. Aujourd'hui, Demotivateur Food comptabilise plus de 1,2 milliard de vidéos vues, produites dans nos studios par nos équipes. Nous sommes très heureux de diffuser une Leçon de Goût® en live. Donner aux enfants l'envie de réaliser des recettes, c'est formidable. Ce sera un de nos premiers live sur la partie recettes et nous le ferons avec le Youtubeur Alex French Guy Cooking. Cette Leçon de Goût® sera inspirante pour tous les enseignants et les enfants. »



4 - PRODUCTEURS ET RESTAURATEURS SE MOBILISENT POUR LE GOÛT

L'éducation au goût et au Bien manger est l'affaire de tous. La Semaine du Goût® a choisi de s'appuyer sur le plus grand nombre pour proposer une programmation d'animations à partager en famille.

LA SEMAINE DU GOÛT® ET LES TERRITOIRES : UNE LONGUE HISTOIRE

Chaque année en France des centaines d'animations sont organisées pendant La Semaine du Goût®. Parmi les nombreux événements organisés à cette occasion (plus d'infos sur www.legout.com) :

LE RALLYE GOURMAND

LE 14 OCTOBRE 2017



NOUVEAUTÉ
2017

Dans le cadre de La Semaine du Goût®, La Chasse au Trésor Très Très Gourmande emmènera petits et grands dans les coulisses du monde de la cuisine à travers une aventure atypique, mêlant culture et gourmandise.

Un incroyable jeu de piste dans les rues de Paris. Une invitation à devenir un réel enquêteur du goût le temps d'une après-midi. Un parcours insolite parsemé d'énigmes mystérieuses à élucider, de savoureux casse-têtes à déchiffrer et de délicieux indices à dénicher.



LA BALADE DU GOÛT® : À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS D'ILE-DE-FRANCE

LA BALADE DU GOÛT®
DU 14 AU 15 OCTOBRE 2017



Organisée par les Chambres d'agriculture d'Ile-de-France, la Balade du Goût rassemble **près de 100 fermes franciliennes mobilisées pour faire découvrir la diversité des produits de la région.**

Pour sa 21^{ème} édition, La Balade du Goût® propose au grand public, le week-end du **14 et 15 octobre**, de découvrir les fermes franciliennes, déguster des produits fermiers, échanger avec des producteurs accueillants et passionnés par leurs métiers.

Un moment privilégié, où chacun peut organiser le circuit de son goût, en famille ou entre amis.



LES RESTAURATEURS FÊTENT LE BIEN MANGER

LES TABLES DU GOÛT® AUTOUR DE LA COURGE
DU 09 AU 15 OCTOBRE 2017



À l'occasion de la Semaine du Gout, des menus spéciaux sur la courge seront élaborés.

Les inscriptions se font ici

www.legout.com



LES TABLES CAMPANILE AUTOUR DE LA POIRE 7 JOURS À CROQUER ! DU 09 AU 15 OCTOBRE 2017

Christophe Macedo,

Directeur de la Restauration Louvre Hôtels Group.

Les hôtels restaurants Campanile sont cette année encore très fiers de participer à la Semaine Du Goût®. Ce rendez-vous est un moyen de sensibiliser les clients à notre cuisine gourmande du terroir Français.

Cette année, les restaurants Campanile proposeront dans le cadre de La Semaine Du Goût® des recettes spécifiques autour de la poire, un fruit de saison, peu calorique et fort en apport nutritionnel.

La poire sera à l'honneur sur tout le parcours client. Ils pourront déguster des recettes variées sur les buffets entrée et dessert, un plat autour de la poire, le cocktail du jour « la poire gourmande » et enfin une poire belle Hélène en dessert glacé.

À cette occasion, les restaurants Campanile ont monté un partenariat avec l'Association Nationale Pommes Poires et prennent l'engagement d'utiliser dans leurs recettes « faites maison » exclusivement des poires issues de vergers écoresponsables.



Campanile
HOTEL RESTAURANT



LA FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOUT

UN PROGRAMME POUR DONNER LES CLÉS DU BIEN MANGER

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 pour l'Innovation et la Transmission du Goût a pour mission de fédérer tous les publics de la terre à l'assiette pour rendre accessible à tous une bonne alimentation en s'appuyant sur les innovations et des actions de transmission. C'est à travers la mise en place d'un programme d'actions de transmission et d'innovation à destination de tous les publics (enfants, familles, jeunes, publics sensibles-défavorisés, intolérants alimentaire, malades, exclu etc...), que la Fondation promeut le partage du bien manger et du plaisir pour tous.

Les premières initiatives pédagogiques de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût porteront sur les Leçons de Goût®, la Rencontre nationale chefs de demain®, Chefs sur le campus®, Food Revolution®. Le prix de la transmission du goût sera à destination des enseignants qui développent des actions toute l'année en faveur du bien manger.



FONDATION
POUR L'INNOVATION
ET LA TRANSMISSION
DU GÔT



Benoit DESVEAUX
Délégué Général de Hopscotch Groupe,
groupe leader dans les métiers et relations publics
et Président de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût

« Mettre à disposition des grandes causes sociétales nos compétences, avec une approche innovante a toujours été au cœur de nos stratégies. Hopscotch Groupe est depuis longtemps engagé dans la promotion au goût pour tous, comme l'illustre son implication au travers de la Semaine du Goût®. Nous avons développé des actions pédagogiques destinées à des publics exclus pour promouvoir le mieux manger en dépassant le cadre ponctuel de La Semaine du Goût®. Pour clarifier et amplifier ces initiatives d'intérêt général auprès de publics défavorisés, nous avons décidé de créer une Fondation. » explique Benoit Desveaux.

Hopscotch Groupe est depuis longtemps engagé dans la transmission du goût pour tous, comme l'illustre son implication au travers de la Semaine du Goût®, événement référent depuis 27 ans, notamment pour les plus défavorisés. Conscients qu'une semaine ne suffit pas pour agir, nous avons décidé de créer la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût qui s'inscrit dans une démarche pérenne pour lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation.

La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût soutient les actions de recherche pluridisciplinaires et **récompensera les acteurs de la « transmission du goût »**, de l'innovation pour « mieux manger » et de l'évolution des comportements alimentaires durables.

Pour développer des outils ou **mettre en place des actions innovantes en matière de « transmission du bien-manger »**, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût fera des **appels à projets** (autour de l'évolution des comportements alimentaires par exemple) et mettra également en place des dispositifs permettant de **récompenser un travail de recherche autour de l'alimentation et du goût** (en sociologie, en nutrition...).

- Dès 2018, la Fondation récompensera différents chercheurs qui œuvrent dans le domaine du goût, de l'équilibre alimentaire, de la transmission.
- Un appel à projet auprès des 10 000 classes qui participent à la Semaine du Goût® est lancé auprès des enseignants pour récompenser toute l'année les initiatives les plus intéressantes autour du goût et de l'alimentation.

NOS PARTENAIRES

La Semaine du Gout n'aurait pas lieu sans :



Nous remercions :



CONTACTS PRESSE :

PLUS D'INFOS SUR WWW.LEGOUT.COM[®]



Contacts Presse pour la Semaine du Goût[®]

Céline DA SILVA - Tél.: 01 41 34 23 83 - cdasilva@lepublicsysteme.fr

Allison DUPAS - Tél.: 01 41 34 21 30 - adupas@lepublicsysteme.fr

Charlotte DEKKERS - Tél.: 01 41 34 23 09 - cdekkers@lepublicsysteme.fr

Valérie DUTHEY - Tél.: 01 41 34 21 10 - vduthey@lepublicsysteme.fr

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 le Groupe Hopscotch 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.

