

## Un repas pour notre Avenir - The Meal

Agir local - Penser global

Partageons un repas le même jour sur toute la planète.  
En solidarité avec les paysan-ne-s d'ici et d'ailleurs  
et en faveur de la souveraineté alimentaire.

Venez savourer les produits des agriculteurs de la région

### Samedi 20 septembre 2014, 12h Plaine de Plainpalais - Genève

Participation : 25.- | Etudiants Chômeurs AI AVS 18.-  
Moins de 16 ans 10.-

#### Points de vente :

Espace Ville de Genève,  
Pont de la Machine 1  
Maison des Arts du Grütli,  
rue du Général-Dufour 16  
Librairie Fahrenheit 451,  
rue Voltaire 24  
Librairie du Boulevard,  
rue de Carouge 34



Projet soutenu cette année par l'association Voix Libres – Construction de walipinas en Bolivie et au Népal. Une walipina est une serre semi-souterraine, de tradition indienne Aymara, qui donne 4 fois plus de production avec un besoin en eau inférieur de 80%.

Plus d'informations :

[www.the-meal.net](http://www.the-meal.net)  
info@the-meal.net | 079 459 18 02

## Activités enfants lors de la Semaine du Goût

Quelques restaurants proposeront des activités et animations spécialement à l'attention des enfants et leur famille :

...» Atelier «étudier, apprêter et manger les légumes»  
au BDM

mercredi 24 septembre après-midi

...» Atelier «cuisine parents-enfants»

à l'Epicentre

mercredi 24 septembre après-midi

...» «L'Ecole des Sorciers, recettes magiques  
à base de produits locaux»

à Lo'13'To

mercredi 24 septembre après-midi

...» «Dégustation gratuite de jus de pommes de Russin»  
à la Perle du Lac

samedi 27 septembre après-midi

Tous les détails de ces activités sur  
[www.ville-geneve.ch/semainedugout](http://www.ville-geneve.ch/semainedugout)



## Soirée d'ouverture de la Semaine du Goût en Ville de Genève

En partenariat avec le festival de films Food Focus

### Jeudi 18 septembre, 18h30 La Comédie, Genève

Projection du film «Ueli Maurers Pommes-Frites-Automat»  
(Stephan Hille, Suisse, 2014, 70min)  
Apéritif dinatoire en musique dès 20h  
En présence de Sandrine Salerno



### Festival Food Focus du 18 au 21 septembre à la Comédie Boulevard des Philosophes 6, 1205 Genève

Food Focus est une rencontre cinématographique et culinaire abondant de manière originale le thème des enjeux écologiques et socioculturels de notre consommation alimentaire en s'inspirant d'une sélection de films, documentaires et conférences. De la passion pour le vin et celle du café en passant par les enjeux géopolitiques de la recette du humus jusqu'au futur des métiers de bouche et agricoles, Food Focus veut informer de façon objective sur les réalités et les alternatives de notre alimentation.

Plus d'informations :

[www.foodfocus.ch](http://www.foodfocus.ch)

## Rallye des familles à la découverte des commerces alimentaires de proximité Quartier Plainpalais-Jonction

### Samedi 27 septembre, 9h30-13h

Ce rallye-concours permettra aux familles de découvrir des commerces de proximité proposant des produits locaux, artisanaux et de qualité.

Départ du rallye dès 9h30 à la Maison de Quartier  
de la Jonction, Avenue de Sainte-Clotilde 18 bis.

La remise des prix aura lieu, en présence de Madame Sandrine Salerno, Conseillère administrative, à 13h à «Un R de Famille», Rue Goetz-Monin 10, où un buffet convivial attendra les participant-e-s.

Le parcours, la liste des commerces et toutes les informations pratiques sont disponibles sur le site internet  
[www.ville-geneve.ch/semainedugout-rallye](http://www.ville-geneve.ch/semainedugout-rallye)



## A quoi s'engagent les restaurants lors de Semaine du Goût en Ville de Genève ?

Du 18 au 28 septembre, une cinquantaine d'établissements mettront à l'honneur une cuisine de produits locaux, de saison et faits maison. Cette action est menée par le **Service Agenda 21 – Ville durable**, dans le cadre de son programme « Nourrir la ville », visant notamment à soutenir les produits agricoles locaux et sensibiliser la population au « bien manger ». Confirmant leur engagement par la signature d'une charte, les restaurants s'engagent dans l'une ou plusieurs des catégories suivantes :

🍴 **Table du goût** : un ou des repas fait(s) maison, composé(s) de produits frais, locaux et de saison, spécialement élaboré(s) pour la Semaine du Goût.

🍷 **Collaboration directe avec un-e ou des producteur-trice-s de la région** : pendant les 10 jours, un ou plusieurs produits achetés directement à des producteur-trice-s de la région est/sont mis en valeur dans un plat du jour ou un menu.

🏪 **Collaboration avec un commerce alimentaire de proximité** : pendant les 10 jours, l'établissement choisit un ou plusieurs produits fournis par un commerce alimentaire de proximité (pain, viande, confiserie, etc.).

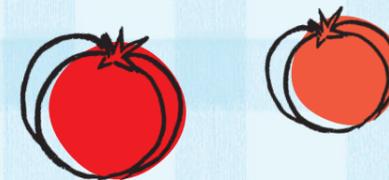
🍷 **Animation autour du goût** : sur un ou plusieurs jours, des dégustations, animations ou rencontres avec des producteur-trice-s locaux sont organisées dans l'établissement.

👶 **Animation / Menu Enfants** : l'établissement organise des animations ou propose des menus spécialement conçus pour les enfants.

## Prix du public et Coup de cœur du jury

Nouveauté de cette édition 2014, un prix offert par la Ville de Genève sera attribué aux restaurants qui auront souhaité se prêter au jeu et qui seront les mieux notés par le public genevois au regard de leur engagement dans la Semaine du Goût. **Ce prix du public sera doté de trois récompenses allant de CHF 3'000.- à CHF 1'000.-.**

Une distinction honorifique, le «**Coup de cœur du Jury**», sera également décernée par **Monsieur Josef Zisyadis**, président de la Semaine du Goût, et par **Madame Sandrine Salerno**, Conseillère Administrative en Ville de Genève.



Plus que l'aspect gustatif, ces prix récompenseront principalement la qualité de l'engagement lors de Semaine du Goût : recours à des produits de qualité, valorisation des producteur-trice-s du terroir et de la production artisanale, traçabilité et bonne information de la clientèle ou des participant-e-s lors des animations, etc.

Les prix seront remis lors d'une cérémonie officielle qui se déroulera à l'issue de la Semaine du Goût, le mardi 30 septembre 2014.

Pour élire les trois meilleurs restaurants, rendez-vous sur  
[www.ville-geneve.ch/semainedugout-prix](http://www.ville-geneve.ch/semainedugout-prix)

## Le mot de la Ville de Genève

Pour la cinquième année, la Ville de Genève participe à la Semaine du Goût. Depuis sa création, cette manifestation gourmande et engagée rencontre un succès grandissant, témoignant de l'intérêt croissant de la population comme des restaurateur-trice-s pour une alimentation locale et de qualité. Alors que les produits se standardisent et que les scandales alimentaires se succèdent, de plus en plus de consommateur-trice-s souhaitent en effet connaître la provenance des mets qu'ils ou elles dégustent et retrouver la véritable saveur des aliments.

Pour faire découvrir au plus grand nombre les richesses du terroir, le Service Agenda 21 - Ville durable a concocté un programme riche en événements. Si le principe de la manifestation reste le même, de nombreuses nouveautés marqueront cette édition. C'est ainsi par exemple que plusieurs cafés et restaurants collaboreront activement avec les commerces alimentaires de quartier, engagés dans une démarche de qualité. Pour faire découvrir ces commerces à la population, un grand rallye des familles sera organisé dans le quartier Plainpalais-Jonction. Par ailleurs, des animations spéciales enfants seront proposées durant toute la Semaine du Goût. Des collaborations sont également prévues avec le festival Food Focus et l'événement «The Meal». Enfin, plusieurs prix seront remis par la Ville de Genève pour distinguer les établissements qui auront été les mieux notés par le public et par un jury spécialement composé pour l'occasion.

Cette manifestation n'est possible que grâce à l'engagement de cafés et de restaurants de la place. Un grand merci donc à eux, ainsi qu'à toutes les cuisinières et à tous les cuisiniers qui sublimeront les produits de saison.

Je vous souhaite de très belles découvertes gastronomiques et un excellent appétit !

Sandrine Salerno,  
Conseillère administrative

Genève,  
ville durable  
[www.ville-geneve.ch](http://www.ville-geneve.ch)



PROGRAMME COMPLET DE LA MANIFESTATION :  
[WWW.VILLE-GENEVE.CH/SEMAINEDUGOUT](http://WWW.VILLE-GENEVE.CH/SEMAINEDUGOUT)

## Acacias

### 1 Realise

Rue Viguet 8  
022 308 60 10

🍷 Produits locaux façon orientale, ve 19 à midi

### Champel

#### 2 Le BDM

Route de Vessy 16  
022 346 47 57

🍷 Etudier, apprêter et manger les légumes, me 24 l'après-midi

#### 3 Le Coin Vert

Boulevard de la Cluse 20  
022 566 29 25  
Trois menus autour de produits locaux : la courge, les lentilles et la pomme

#### 4 L'Helveg Café

Avenue de Miremont 31 ter  
022 347 15 15  
Courgettes et Orties : un menu 100% Bourgeois Bio et vegan

## Eaux-Vives / Cité

#### 5 La Bolée

Rue Cherbuliez 7  
022 736 77 07

🍷 Dégustations de cidre (Claude Ménétreay, Meinier), je 25 de 18h30 à 21h30. Les crêpes de Genève avec leur cidre de Meinier

#### 6 La Brasserie du Parc des Eaux-Vives

Quai Gustave-Ador 82  
022 849 75 75  
Féra du Léman (Dennis) et bœuf de Meinier (Desbiolles)

#### 7 Café du Centre

Place du Molard 5  
022 311 85 86  
Suggestions locales de saison

#### 8 Café du Grütli

Rue Général-Dufour 16  
022 321 51 58  
Menu 'Affaire Tournerève', légumes anciens et autres produits régionaux

#### 9 Le Chiang Mai Thai Restaurant

Rue de la Cité 27  
022 310 32 59  
Jus de pomme et pomme/coing (Claude Ménétreay, Choulex)

#### 10 Le Consulat

Place du Bourg-de-Four 33  
078 732 28 90  
Tous les midis, un plat du jour à base de produits régionaux

#### 11 Le Grand Quai (Métropole)

Quai Général-Guisan 34  
022 318 34 63  
Menu autour de l'aubergine et ses variétés locales

#### 12 Le Jet d'Eau

Rue des Eaux-Vives 90  
022 736 05 72  
La perche du Léman

#### 13 Le Lacstre

Quai Général-Guisan 5  
022 317 40 00  
🍷 A la découverte des vins genevois et des spécialités régionales, ve 26 (16h-19h) et sa 27 (15h-19h)

#### 14 La Mamounia

Boulevard Georges-Favon 10  
022 329 55 61  
Autour du pois chiche genevois

#### 15 L'Opéra Bouffe

Avenue de Frontenex 5  
022 736 63 00  
Suggestions locales de saison

#### 16 Le Perron

Rue du Perron 5  
022 311 31 08  
Suggestions locales de saison

#### 17 Au Pied de Cochon

Place du Bourg-de-Four 4  
022 310 47 97  
Suggestions locales de saison

#### 18 La Potinière

Le Jardin Anglais  
022 312 41 69  
🍷 'Les heures vertes, Absintissimo dégustation d'absinthes (René Wanner), me 24 de 17h à 20h

#### 19 Le Radar de Poche

Rue des Chaudronniers 8  
022 311 36 68  
Burratta et mozza de Casa Mozzarella. Desserts maison de la pâtisserie Dubois

#### 20 Restaurant de Parc des Bastions

Promenade des Bastions 1  
022 310 86 66  
Suggestions locales de saison

#### 21 A Tasca do Primo

Rue des Pierres-du-Niton 5  
022 840 06 06  
Recettes portugaises à base de féra du lac

#### 22 Le ZN

Rue du Conseil-Général 3-5  
022 321 71 03  
Suggestions locales de saison

## Grottes - St-Gervais

#### 23 La Brasserie des Halles de l'île

Place de l'île 1  
022 311 08 88  
Pain artisanal du Fourmil et divers plats Genève Région Terre Avenir

#### 24 Café de la Sarine

Rue Rousseau 14  
022 732 43 45  
🍷 Couscous aux pois chiches de Genève, je 18 et 25 à midi

#### 25 Lo'13'To

Rue des Gares 17-19  
022 733 71 20  
🍷 Brunch de Palmyre avec des ingrédients genevois, sa 20 à midi.

🍷 L'Ecole des Sorciers, recettes magiques à base de produits locaux, me 24 l'après-midi

#### 26 Nomade

Rue des Grottes 18  
022 734 09 88  
Autour du pois chiche genevois

## Pâquis / Sécheron

#### 27 Le Duo (Royal Manotel)

Rue de Lausanne 41-43  
022 906 14 60  
Suggestions locales de saison

#### 28 L'Edelweiss (Edelweiss Manotel)

Place de la Navigation 2  
022 544 51 51  
Suggestions locales de saison

🍷 Soirées danses folkloriques suisses avec dégustations de viandes séchées et fromages (Marc-Henri Horner), ma 23 et je 25 les soirs

#### 29 Le Jardin (Le Richemond)

Rue Adhemar-Fabri 8-10  
022 715 71 00  
Suggestions locales de saison

#### 30 Les Mangeurs

Rue du Prieuré 6  
022 735 00 63  
🍷 Dégustation de produits locaux en présence des producteurs, me 24 à 18h.

#### 31 Le Mu-Food

Rue de la Navigation 11-13  
022 906 40 47  
Repas 100% végétariens  
🍷 Atelier 'cuisine végétalienne, ma 23 de 18h30 à 22h  
🍷 Présentation de la brasserie artisanale Glouglou et des Potagers de Gaïa, je 25 dès 18h

#### 32 L'Attique (Newrest Canonica)

Avenue de la Paix 7 Bis (OMM)  
022 730 80 65  
Menus à base de produits genevois de saison

#### 33 La Perle du Lac

Rue de Lausanne 126  
022 909 10 20  
Carte spéciale de produits régionaux et suisses  
🍷 Dégustation gratuite de jus de pommes de Russin (René Desbaillets), sa 27

#### 34 Le Pressoir

Rue Charles-Cusin 3  
022 731 25 21  
🍷 Soirée 'Poissons du lac Léman' avec la Pêcherie du Jet d'eau, ve 19  
🍷 Soirée 'Morceaux du Boucher' avec la Boucherie du Molard, ve 26

#### 35 Le Pyramus

Ch. de l'Impératrice 1  
022 732 70 30  
Suggestions locales de saison

#### 36 Le Restaurant Vieux Bois (Ecole Hotelière de Genève)

Avenue de la Paix 12  
022 919 24 26  
🍷 Les autorités genevoises en cuisine, ve 19 à 11h

#### 37 Le Téséo (Warwick)

Rue de Lausanne 14  
022 716 80 00  
Menu terroir  
🍷 Menu spécial enfants

## Petit-Saconnex - Servette

#### 38 Le Centre Sportif de Varembe

Avenue Giuseppe-Motta 46  
022 734 26 76  
Recettes traditionnelles genevoises  
🍷 Menu spécial enfants

## Plainpalais - Jonction

#### 39 Le Café des Sources

Rue des Sources 8  
022 320 67 98  
🍷 Un sanglier de Jussy cuit au four dans la rue, je 25 à midi

#### 40 Au Chat Gourmand

Rue Jean-Violette 14  
022 320 62 61  
🍷 Autour du vin genevois avec Raphael Dunand et Stéphane Dupraz, horaires sur le site web

#### 41 Le Cocott Café

Rue des Rois 13  
022 321 40 41  
Menus et plats du jour avec du veau et de la féra genevois

#### 42 L'Epicentre

Rue Prévost-Martin 25  
022 328 14 70  
🍷 Epices-vins-terroir genevois, me 24 et sa 27, dès 19h

🍷 Atelier gustatif avec une diététicienne : 'De l'importance des huiles (genevoises!)', horaires sur le site web

🍷 Atelier cuisine parents-enfants, horaires sur le site web, probablement me 24

#### 43 La Fin des Haricots

Rue de la Ferme 9  
076 422 35 35  
Variations autour d'un légume de saison et produits issus de l'agriculture contractuelle de proximité

#### 44 L'Hédoniste

Micheli-du-Crest 12  
022 328 09 09  
Menu à base de produits genevois de saison

#### 45 L'Odéon

Boulevard de St-Georges 60  
022 328 55 98  
Menu d'inspiration méditerranéenne à base de produits genevois

#### 46 L'Olivier

Avenue Henri-Dunant 3  
022 321 15 51  
Plats autour de légumes locaux, de produits de la Casa Mozzarella et de féra du Lac

#### 47 L'Omnibus

Rue de la Coulouvrenière 23  
022 321 44 45  
Le goût des terroirs genevois

#### 48 La Plaine Lune

Avenue du Mail 14  
022 329 53 09  
Suggestions locales de saison

#### 49 Au Platane

Boulevard de la Cluse 91  
022 329 71 98  
🍷 Animation autour du vin genevois (Damien Mermoud et Sébastien Dupraz), je 18 et ve 19 dès 17h

#### 50 Un R de famille

Rue Goetz-Monin 10  
022 328 22 23  
Suggestions locales de saison

#### 51 Le Va-et-Vient

Boulevard Carl-Vogt 46  
022 328 22 23  
Plats traditionnels genevois et valaisans

## Saint-Jean / Charmilles

#### 52 Il Giardino Romano

Rue de Saint-Jean 30A  
022 340 26 27  
🍷 A la découverte des lentilles de Sauvergnny (Christophe Courtois), ma 23 le soir  
Tous les jours, menu : la lentille de Sauvergnny dans tous ses états



### 🍷 Table du goût

Un ou des repas fait(s) maison, composé(s) de produits frais, locaux et de saison, spécialement élaboré(s) pour la Semaine du Goût.

### 🍷 Collaboration directe avec un-e ou des producteur-trice-s de la région

Pendant les 10 jours, un ou plusieurs produits achetés directement à des producteur-trice-s de la région est/sont mis en valeur dans un plat du jour ou un menu.

### 🍷 Collaboration avec un commerce alimentaire de proximité

Pendant les 10 jours, l'établissement choisit un ou plusieurs produits fournis par un commerce alimentaire de proximité (pain, viande, confiserie, etc.).

### 🍷 Animation autour du goût

Sur un ou plusieurs jours, des dégustations, animations ou rencontres avec des producteur-trice-s locaux sont organisées dans l'établissement.

### 🍷 Animation enfants

Une activité spécialement élaborée pour les enfants / famille