

Régalez-vous lors de la Semaine du Goût

Du 17 au 27 septembre, c'est reparti pour une nouvelle édition de la Semaine du Goût en Ville de Genève !

Durant 10 jours, les chef-fe-s d'une cinquantaine d'établissements situés sur la commune redoubleront d'imagination et de créativité pour mettre à l'honneur le « bien manger » et vous proposer des mets de qualité.

Cette année, elles et ils s'engageront notamment à offrir quotidiennement au moins trois suggestions de produits locaux et de saison. Pour distinguer les meilleures propositions, le Prix de la Semaine du Goût sera reconduit. Un jury professionnel primera les trois établissements les plus méritants, tandis que le public pourra élire son restaurant préféré. N'oubliez donc pas de voter pour les mets qui vous auront le plus séduits.

Au rang des événements, ne manquez pas la **soirée d'inauguration de la Semaine du Goût, qui se déroulera au Bateau Genève le 17 septembre**. Elle révélera les trésors de la cuisine italienne, préparés à base d'ingrédients artisanaux de la région.

Tout au long de ces 10 jours, laissez-vous surprendre, osez la nouveauté, redécouvrez la richesse de notre terroir. Bref, régalez-vous !

Je vous souhaite une très belle Semaine du Goût 2015 !

Sandrine Salerno,
Conseillère administrative

Pour inaugurer les événements organisés dans le cadre de la Semaine du Goût, la Ville de Genève vous invite à une soirée :

**«Genève à la sauce italienne»
Jeudi 17 septembre 2015, 18h
Au Bateau Genève,
Quai Gustave-Ador, 1207 Genève**

Programme

18h : Accueil
18h30 : Allocutions de Piero Fassino, Maire de Turin et Sandrine Salerno, Conseillère administrative
19h : Dégustation de spécialités italiennes réalisées à partir de produits artisanaux locaux
Animations gustatives et stands artisanaux
20h : Concert et Djs

La cuisine transalpine a fortement influencé nos habitudes alimentaires. Elle continue aujourd'hui d'agrémenter notre culture culinaire. Mais est-ce que les artisan-e-s de cette gastronomie tant appréciée s'inspirent aussi du terroir qui les entoure ? Toute recette, d'ici ou d'ailleurs, peut s'élaborer à partir de produits de proximité. Les dégustations de cette soirée, comme beaucoup d'autres prévues lors de la Semaine du Goût, oseront ce défi.

Entrée libre

Plus d'informations sur www.semainedugout.ch/evenements

L'engagement des restaurants

Du 17 au 27 septembre, une cinquantaine de restaurants mettront à l'honneur le plaisir de manger des produits de qualité. Les établissements participants s'engageront à proposer au minimum :

Un plat du jour et deux suggestions faits maison, spécialement élaborés pour la Semaine du Goût, et dont tous les aliments de base sont des produits locaux, frais et de saison.

Des collaborations directes avec un-e producteur-trice de la région, un commerce alimentaire de proximité ou encore l'organisation de dégustations ou d'animations diverses sont aussi au programme.

Lors de l'événement, les restaurants s'engagent également à :

- Informer de manière complète et précise les client-e-s sur l'origine des produits (traçabilité)
- Former le personnel sur les activités menées pendant la Semaine du Goût.

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 ».

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 agriculteur-trice-s de la région !

Samedi 19 septembre 2015, 12h Plaine de Plainpalais, Genève

Projet soutenu cette année : réalisation d'une coopérative de production intégrée en pisciculture, maraîchage et élevage, gérée par des femmes au Bénin (association Pont Universel).

Participation : 25.-
Etudiant-e-s, chômeur-se-s, 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

Plus d'informations :

www.the-meal.net
info@the-meal.net
079 459 18 02

Dans le cadre de la Semaine du Goût, la Ville de Genève et Pro Specie Rara vous proposent un

**Apéro-dégustation sur le thème
« Biodiversité et bien manger »**

**Mardi 22 septembre 2015, 18h30
Restaurant « l'Epicentre »
25 rue Prévost-Martin, 1205 Genève**

La discussion sera animée par :

- **Philippe Ligron, professeur de cuisine, animateur radio et maître d'enseignement à l'Ecole hôtelière de Lausanne**
- **Denise Gautier, responsable de la campagne « Tomates urbaines » à la Fondation Pro Specie Rara**

A partir de quelques préparations culinaires élaborées avec des variétés anciennes et locales de légumes, la discussion abordera les différentes composantes du « bien manger », notamment les enjeux de la biodiversité dans notre assiette. Des vins naturels genevois seront proposés. Les prix du Concours de photos « Tomates urbaines » seront également remis à cette occasion.

Inscriptions et informations :

www.semainedugout.ch/evenements
agenda21@ville-ge.ch

Inscription obligatoire. Attention : nombre de places limité !

Dans le cadre de la Semaine du Goût et d'Alternatiba, la Ville de Genève vous propose

**« Découvrons et goûtons des variétés anciennes et locales »
Ateliers jardinage et dégustations
Samedi 19 septembre 2015
Plaine de Plainpalais, 15h
Tout public, dès 5 ans**

Des ateliers ludiques et pédagogiques vous permettront de (re)découvrir des variétés anciennes et locales de légumes et d'adopter de bons réflexes pour la biodiversité. Vous pourrez aussi déguster des pizzas réalisées avec des produits de proximité et de qualité.

En partenariat avec :
ProSpecieRara, La Pralette, les Jardins des Charottons

Plus d'informations sur www.semainedugout.ch/evenements

ALTERNATIBA Léman

Festival des initiatives locales pour le climat

Du 18 au 20 septembre 2015 à Plainpalais

Le réseau Alternatiba envisage une transition écologique à l'échelle des régions. Plus de 80 « villages » sont organisés par la société civile dans toute l'Europe. L'objectif de la manifestation est de valoriser toutes les initiatives franco-valdo-genevoises qui contribuent à la réduction du réchauffement climatique et de mobiliser la population pour une société plus durable dans le bassin lémanique.

Plus d'informations sur www.alternatiba.eu/leman

Prix du jury et Coup de cœur du public

Un prix offert par la Ville de Genève sera attribué aux restaurants qui souhaiteront se prêter au jeu et qui obtiendront les meilleures notes du jury. Celui-ci est composé de professionnel-le-s de la restauration et de la gastronomie, qui évalueront la qualité de l'engagement des participants au concours.

Le Prix du jury sera doté de trois récompenses, respectivement CHF 3'000.-, 2'000.- et 1'000.-.

Une distinction honorifique, le « Coup de cœur du public », sera également attribué au restaurant le mieux noté par le public genevois au regard de son engagement.

Davantage que l'aspect gustatif, ces prix récompenseront avant tout le recours à des produits de qualité, la valorisation des producteur-trice-s du terroir et de la production artisanale, ou encore la traçabilité et la bonne information de la clientèle.

Les prix seront remis lors d'une cérémonie officielle qui se déroulera à l'issue de la Semaine du Goût.

Élisez le restaurant le plus engagé en votant sur www.semainedugout.ch/prix



Genève, ville durable
www.ville-geneve.ch

DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2015

LA SEMAINE DU GOÛT EN VILLE DE GENÈVE

Mangez local et de saison dans 50 cafés et restaurants de la ville

LE COURRIER lémanbleu

WWW.SEMAINEDUGOUT.CH

WWW.FACEBOOK.COM/NOURRIRGE

L'engagement des restaurants durant la Semaine du Goût

Un plat du jour et deux suggestions faits maison sont élaborés spécialement pour la période du 17 au 27 septembre et sont composés d'aliments de base locaux, frais et de saison.

Champel

1 Helveg café * vegan
Avenue de Miremont 31
022 347 15 15
Ma, me : midi
Je, ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

Eaux-vives/ Cité

2 Le Baroush * oriental
Carrefour de Rive 1
022 849 59 59
Ma-di : midi et soir
\$\$

3 Le Baroque
Rue du Rhône 56
022 310 39 90
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

4 Brasserie du parc des Eaux-Vives
Quai Gustave-Ador 82
022 849 75 75
TlJ : midi et soir
\$\$\$

5 Buvette du Bateau Genève
Quai Gustave-Ador
022 508 56 89
Ma-ve : midi et soir
\$

6 Le Consulat
Place du Bourg-de-Four 33
022 310 45 98
Lu-ve : midi
\$\$

7 Dario's * italien
Rue de Montchoisy 4
022 700 75 07
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

8 Globus
Rue du Rhône 48
058 578 50 50
Lu-sa : midi
\$\$

9 Le Grand Quai (Swissotel)
Quai Général-Guisan 34
022 318 34 62
TlJ : midi et soir
\$\$\$

10 La Mamounia * oriental
Boulevard Georges-Favon 10
022 329 55 61
TlJ : midi et soir, fermé lu soir
\$\$

11 L'Opéra Bouffe
Avenue de Frontenex 5
022 736 63 00
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

12 Le Perron
Rue du Perron 5
022 311 31 08
TlJ : midi et soir
\$\$

13 Riverside Café
Rue du Rhône 19
022 311 32 00
TlJ : midi et soir
\$\$

14 Sauan * japonais
Quai Gustave-Ador 1
022 736 68 02
Ma-sa : midi et soir
\$\$\$

15 Semplice * italien
Rue Etienne-Dumont 18
022 310 26 37
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

16 Le Sunset * vegan
Rue Saint-Léger 3
022 320 15 13
Lu-ve : midi
\$

17 Tasca do Primo * portugais
Rue Pierre-du-Niton 5
022 840 06 06
Lu : midi
Ma-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

Plainpalais/ Jonction

18 À table! * italien
46, Boulevard du Pont-d'Arve
022 320 54 54
Lu-ve : midi
\$

19 Blue#
Avenue Henri-Dunant 6
022 732 33 34
Me-sa : soir
Di : midi et soir
\$\$

20 Le Café du Marché
Avenue Henri-Dunant 16
022 320 85 46
Ma-sa : midi et soir
\$\$

21 La Cantine des Commerçants
Avenue de Sainte-Clotilde 18
022 328 16 70
Ma-sa : midi
\$\$

22 Il Carosello * italien
Boulevard Georges-Favon 25
022 328 56 40
TlJ : midi et soir, fermé di midi
\$\$

23 Au Chat gourmand
Rue Jean-Violette 14
022 320 62 61
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

24 Le Dorian
Rue Jacques-Balmat 9
022 328 25 36
Lu-ve : midi et soir
\$\$

25 L'Epicentre
Rue Prévost-Martin 25
022 328 14 70
Lu-ve : midi et soir
\$\$

26 La Fin des haricots
Rue de la Ferme 9
076 422 35 35
Lu-je : midi
Ve : midi et soir
\$

27 Green Spot * vegan
Boulevard Carl-Vogt 30
022 320 02 30
Lu-ve : midi
\$

28 L'Hédoniste
Rue Micheli-du-Crest 12
022 328 09 09
Lu : midi
Ma-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

29 Le Neptûne
Rue de la Coulouvrenière 38
022 320 15 05
Lu-ve : midi et soir
\$\$

30 La Plaine Lune
Avenue du Mail 14
022 329 53 09
Lu-ve : midi
\$

31 Un R de Famille
Rue Goetz-Monin 10
022 328 22 23
Lu-ve : midi
Di : brunch
\$

32 La Ritournelle
Boulevard Carl-Vogt 49
022 321 24 24
Lu-ve : midi
\$

33 Les Savoises
Rue des Savoises 9 bis
022 321 96 37
Lu-sa : midi et soir
\$

34 Café des Sources
Rue des Sources 8
022 320 67 98
Lu-sa : midi et soir
\$\$

35 Le VG
Rue de Carouge 92
022 320 13 27
Lu-ve : midi et soir
Fermé je soir
\$\$

36 L'Attique (Newrest Canonica)
Avenue de la Paix 7 bis
022 750 81 61
Lu-ve : midi
\$

37 Le Duo (Hotel Royal Manotel)
Rue de Lausanne 41
022 906 14 90
TlJ : midi et soir
\$\$

38 Edelweiss
Place de la Navigation 2
022 544 51 51
Lu-sa : soir
\$\$

39 Le Fix
Avenue de France 17
022 731 40 41
Lu-ve : midi
\$

40 Les Mangeurs
Rue du Prieuré 6
022 732 00 63
Me-sa : midi
\$

41 Mu-Food * vegan
Rue de la Navigation 11
022 906 40 47
Lu-ve : midi
\$

42 Palais Mascotte
Rue de Berne 43
022 741 33 33
Je-sa : 20h-4h
Restauration toute la nuit
\$

43 La Perle du Lac
Rue de Lausanne 126
022 328 22 23
TlJ : midi et soir
\$\$\$

44 Le Pyramus (Jardin botanique)
Chemin de l'Impératrice 1
022 732 70 30
TlJ : midi
\$

45 Le Téséo (Warwick)
Rue des Alpes 24
022 716 80 00
TlJ : midi et soir
\$\$\$

46 Aux Deux Portes * vegan, bio
Rue Schaub 11
022 734 11 22
Ma-ve : midi
\$

47 Le Point du jour * italien
Rue de Moillebeau 37
022 733 17 55
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

48 Giardino Romano * italien
Rue de St-Jean 30A
022 340 26 27
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

49 À table! * italien
Place de Grenus 4
022 320 54 54
Lu-ve : midi
\$

50 Elsalad
Rue des Etuves 9
022 732 15 15
Lu-ve : midi
\$

51 Nomades * oriental
Rue des Grottes 18
022 734 09 88
Lu-ve : midi et soir
Sa : soir
\$\$

\$ petit budget
\$\$ budget moyen
\$\$\$ budget supérieur

