



V I L L E D E  
G E N È V E

## Communiqué de presse 27 septembre 2018

**Sous embargo jusqu'au 27 septembre 2018, 12h00**

### **Semaine du Goût : huit restaurants récompensés à Genève**

La 5<sup>ème</sup> édition du Prix genevois de la Semaine du Goût vient ponctuer 10 jours dédiés au « bien manger ». Pour la première fois, ce concours visant à récompenser les établissements engagés pour les produits locaux, de qualité et de saison était ouvert à tous les établissements du canton de Genève. Les restaurants l'Auberge d'Hermance, les Tilleuls, le Café des Négociants, Le Fix, l'Artisan, le Boteco, Chez Grégoire et Pachacamac ont été primés.

La Semaine du Goût s'est terminée dimanche 23 septembre. Dans toute la Suisse, des milliers d'événements ont attiré plus de 600'000 personnes. Dans le canton de Genève, 60 restaurants se sont prêtés au jeu d'une compétition qui, pour la première fois, n'était plus réservée aux seuls établissements situés sur le territoire de la Ville, mais également ouverte à tous les cuisinier-ère-s des autres communes genevoises.

La remise des prix s'est tenue ce jeudi 27 septembre au Palais Eynard, en présence de la Conseillère administrative Sandrine Salerno, du parrain de l'édition 2018 Dominique Gauthier (Chef étoilé du Beau-Rivage), des membres du jury, ainsi que des représentant-e-s de l'OPAGE et de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, principaux partenaires du Prix.

Les restaurants étaient évalués sur la base d'un menu proposé spécifiquement pour la Semaine du Goût, rendant hommage à la production locale, tout en respectant la saisonnalité des mets et en indiquant clairement les provenances des ingrédients utilisés. La Ville de Genève a complété l'offre avec un prix spécial « engagement », volonté affichée de récompenser les démarches les plus abouties en faveur d'une alimentation durable, et ce sur l'ensemble de la carte.

« Ces pratiques s'installent toujours davantage dans les mœurs, tant au niveau de l'offre que de la demande. Le niveau d'engagement des restaurateur-trice-s est toujours plus élevé comme le nombre d'établissements qui participent à la Semaine du Goût, avec pour cette édition vingt nouveaux participants sur le canton. En parallèle, on constate un intérêt croissant des Genevois-es pour les questions de souveraineté alimentaire et de bien-manger, comme en témoignent les résultats des votations de ce dimanche », explique Sandrine Salerno, Conseillère administrative en charge du développement durable.

De son côté, Chantal Lonati, présidente du jury, s'est également réjouie du succès de ce concours. Elle a ajouté que « l'enjeu était maintenant de savoir comment inciter ces restaurateurs et restauratrices à maintenir ce haut niveau toute l'année. Mais aussi d'améliorer l'accès aux produits locaux dans le secteur de la restauration ».

#### **LES PRIX ATTRIBUÉS**

**Catégorie «Petite restauration» (CHF 1'500.-) : « LE FIX »**

*« La Semaine du Goût nous permet de présenter tous les agriculteurs et agricultrices avec qui on travaille tout au long de l'année et de mettre en avant leur travail de qualité. » Guillaume Chabry*



V I L L E D E  
G E N È V E

**Catégorie «Bistrot» (CHF 1'500.-) : « CAFÉ DES NÉGOCIANTS » et « LES TILLEULS »**

« Le produit est toujours la star dans la cuisine de Philippe Chevrier, et travailler le produit local et de saison est incontournable pour assurer une cuisine de qualité et continuer à faire perdurer l'activité des agriculteurs de la région. » Guillaume Landreau et Guillaume Jelinski, Les Négociants

« La Semaine du Goût c'est la cohésion et l'entente d'un travail d'équipe qui permet de faire un pas supplémentaire vers "le bien manger" en sublimant des produits locaux à travers notre créativité personnelle. Et aussi une belle soirée d'équipe en perspective. » Stéphane Orasianu, Les Tilleuls

**Catégorie «Gastro» (CHF 1'500.-) : « AUBERGE D'HERMANCE »**

« Des bons produits, des producteurs locaux et une belle équipe pour sublimer le tout ! » Colin Rey

**1<sup>E</sup> prix « Engagement » (CHF 2'000.-) : « L'ARTISAN »**

« L'opportunité de faire découvrir aux Genevois et aux touristes « l'alchimie » entre les produits du Terroir Genevois, notre savoir-faire et notre savoir-être. » Sébastien Schwebel et Guillaume Castillo

**2<sup>E</sup> prix « Engagement » (CHF 1'500.-) : « LE BOTECO »**

« Une belle aventure humaine et gustative. Aller chercher les produits sur place, rencontrer les producteurs et enfin fêter ce beau et riche terroir avec les clients du restaurant! » Monica Barros

**3<sup>E</sup> prix « Engagement » (CHF 1'000.-) : « CHEZ GRÉGOIRE »**

« La Semaine du Goût devrait être le quotidien de tous les restaurateurs. J'aime être en contact direct avec de petits artisans passionnés. » Grégoire Schucani

**Coup de cœur du jury : « PACHACAMAC »**

« Ce premier engagement pour la Semaine du Goût nous a permis de rentrer en contact avec beaucoup de producteurs du canton et nous envisageons de poursuivre cette collaboration tout au long de l'année en mettant à l'honneur dans nos menus les excellents produits du terroir genevois. » Cecilia Zapata

Plus d'informations sur la Semaine du Goût en Ville de Genève : [www.semainedugout-ge.ch](http://www.semainedugout-ge.ch)

Images disponibles sur demande.

**Contact médias:**

Valentina Wenger-Andreoli  
Collaboratrice personnelle  
Département des finances et du logement  
Tel.: 022 418 22 35 ou 079 508 24 34

Chantal Lonati  
Présidente du comité genevois la Semaine du Goût  
Tel : 079 616 41 98

Estelle Guarino  
Cheffe de projet pour la promotion des produits locaux dans la restauration  
Office de promotion de l'agriculture genevoise (OPAGE)  
Tel : 079 671 62 27