

Le goût sous diverses facettes

Parmi les nombreux événements tournant autour de la Semaine du goût qui se déroulera du 18 au 28 septembre, deux célèbrent les produits du terroir en terres vaudoise et genevoise.

Avec Aigle comme «Ville du Goût», cette année, le canton de Vaud sera à l'honneur de la Semaine du goût. À cette occasion, Vaud Promotion s'associe à l'Alimentarium à Vevey pour faire (re) découvrir le terroir vaudois au travers de conférences, d'un parcours ludique ou encore d'ateliers. En collaboration avec Fruits Vaud Genève et l'Association des paysannes vaudoises, ces événements et activités autour des produits du terroir, des savoir-faire artisanaux et d'ateliers culinaires, mettront en avant les produits labellisés.

Le 27 septembre, la conférence «Qu'est-ce qu'un label?» propose un décryptage des labels alimentaires et sera suivie d'une dégustation de produits du terroir offerts par Vaud Promotion. La conférence sera diffusée en livestream sur la chaîne youtube de l'Alimentarium. Dimanche 28 septembre, le public est invité à s'initier aux clés de la dégustation de pommes dans une expérience multisensorielle 100% terroir, 100% savoureuse.

Les ateliers ensemble en cuisine (les 20, 21, 22, 27 et 28 septembre) sont ouverts tant aux adultes qu'aux enfants. Sous la houlette des

animatrices et animateurs culinaires, ces derniers prépareront de savoureuses recettes et partageront un moment convivial qui allie gourmandise et découverte. Les personnes intéressées sont invitées à s'inscrire sur www.alimentarium.org où sont également publiés les horaires et autres informations.

Sans oublier le marché du terroir organisé par Vaud Promotion et Fruits Vaud Genève et qui se tiendra sur le Quai Perdonnet à Vevey les 20, 21 et 22 septembre. Des produits labellisés «Vaud Certifié d'Ici» seront disponibles. Les visiteurs pourront monter en selle sur le smoothie bike et pédaler pour presser un jus de pommes frais.

Expo et événement gastronomique Derrière un simple rang de cardons ou d'artichauts se cache parfois toute une histoire. À Genève, ces légumes racontent celle de l'exil, de la résilience et d'un héritage. C'est ce que met en lumière une exposition mise sur pied par l'association «Via - Sur les pas des Huguenots et des Vaudois du Piémont» et la Fondation Pro-SpecieRara pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux. «Prendre racine, Hommes et plantes en exil» est

visible simultanément à Carouge, Place de l'Octroi, et au Centre Pro Natura de Champ-Pittet, chemin de la Cariçaie 1, à Cheseaux-Noréaz.

À Carouge, des panneaux sont installés, accompagnés de bacs de variétés anciennes de légumes huguenots. À Champ-Pittet, c'est dans le cadre enchanteur du potager du Jardin d'Antan que l'exposition est montrée sur des oriflammes, parmi les légumes également, mais à proximité de la réserve naturelle et des nombreuses activités proposées.

Pour clôturer la manifestation, un événement gastronomique aura lieu le dimanche 28 septembre à l'Équinoxe-Bar pendant la Semaine du goût avec une conférence dès 17 h, à Carouge, rue du Pont-Neuf 9, suivie d'un buffet dès 18 heures. Ce grand buffet populaire de finissage de l'exposition proposera des mets concoctés par l'Équinoxe, qui mettront en valeur ces variétés historiques et régionales. L'appétit sera aiguisé par une conférence-discussion avec Denise Gautier, ethnobotaniste, et Dominique Zumkeller, historien. L'inscription est indispensable via le site de la Semaine du goût, www.gout.ch (COMM.) DR