



Des jours à ne plus savoir où donner des papilles

SAVEURS La Semaine du goût démarre jeudi et se termine le 22 septembre. Onze jours pour exciter son odorat, ses yeux, son palais et son estomac.

PAR FABIENNE.MORAND@LACOTE.CH



Noémie Graff, du Domaine Le Satyre, à Begnins, est, en tant que membres des Artisanas, l'une des marraines de cette Semaine du goût. ARCHIVES SIGFREDO HARO

LA CÔTE

La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
<https://www.lacote.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 7'971
Parution: 5x/semaine



Page: 12
Surface: 125'474 mm²

Ordre: 1096783
N° de thème: 676.004

Référence: 74698534
Coupure Page: 2/3

→ Du 12 au 22 septembre, place à la 19e Semaine suisse du goût. Quelque 2800 événements se dérouleront à travers le pays, dont une belle poignée dans les districts de Nyon et Morges. Le vin, la confiture, les délices du lac, le fromage et bien d'autres produits sont à (re)découvrir grâce à divers événements (certains payants et sur inscription).

1 PAS UNE MAIS 22 MARRAINES

Les Artisanes – l'association qui a pour objectif de promouvoir l'image et la place de la femme dans l'univers du vin et qui fête ses 20 ans – ont été choisies comme marraines de cette Semaine du goût.

«En général, nous avons une personne, cette fois-ci, nous avons choisi un collectif. De plus, 2019 est l'année des femmes et elles sont 22 marraines qui représentent toutes les régions viticoles de Suisse», relève Josef Zisyadis, directeur de l'événement. Parmi les marraines, Noémie Graff, du domaine Le Satyre, à Begnins. «Depuis plusieurs années, certaines d'entre nous participaient déjà en organisant de leur côté un événement», relève celle qui mariera fromages et vins. «Accords et désaccords» est à découvrir, gratuitement, le 14 septembre, au domaine.

2 À LA BONNE TABLE

Quelques établissements proposent des menus spécifiques sur un soir ou plusieurs jours. Ainsi, à l'auberge communale du Lion d'Or à Burtigny, il sera possible de (re)découvrir la cuisine bourgeoise avec ses quenelles de brochet, son bœuf bourguignon et sa poularde. Chez Manor à Chavannes-Centre, un menu de saison à base d'ingrédients suisses est planifié durant toute la manifestation. A Genolier, le restaurant La Table mettra à l'honneur le terroir à travers trois plats élaborés par six chefs de Swiss Medical Network. Quant à l'auberge communale de Gilly, le risotto d'automne sera servi avec ses cèpes, ris de veau, raisins et son sirop d'érable. Il sera aussi possible de bruncher dans l'ancienne étable des Cretegnny à Bussy-Chardonney. Enfin, le Musée national de Prangins se questionne sur ce que mange la Suisse à travers son exposition et accueillera, le 29 septembre, un déjeuner sur l'herbe où les participants sont encouragés à se vêtir à la mode du XVIIIe siècle.

3 LE VIN DANS TOUS SES ÉTATS

Les événements viticoles ne manquent pas et des vigneron ont concocté un programme différent. Les vins naturels, bio ou biodynamiques seront à apprécier à travers des visites, ateliers, débats ou dégustations au Domaine La Capitaine, à Begnins et Gland, à la Cave Beetschen à Bursins et au Domaine Henri Cruchon à Echichens. Chez Sauty vins et eaux-de-vie à Denens, ce sera malakoffs, chasselas et eaux-de-vie. Le 14 septembre, la fête du raisin se déroulera à Féchy où les dégustations, comme celle prévue au Domaine La Colombe, jalonnent la journée et la soirée.

4 SE RENDRE AU MARCHÉ

Le goût passe aussi par la découverte et le marché est un lieu intéressant pour croiser le chemin d'un producteur-artisan. Celui de Gland organise, le 11 septembre, le concours amateur de la meilleure confiture. L'inscription préalable est obligatoire, mais tout le monde peut y participer et tenter de gagner un caddie rempli de spécialités locales. Dix jours plus tard, à Moiry, se tiendra un petit marché des artisans du goût avec des producteurs – fromager, vigneron, chocolatier, brasseur – de la région. Pour apprécier toute l'étendue des produits bio, le Marché Bio, inclus dans la grande foire d'automne morgienne, occupera la place du Casino à Morges.



5 ATELIERS, CONCOURS ET DÉCOUVERTES

Parcourir le programme 2019 de la Semaine du goût, c'est aussi l'occasion de tester – parfois sur inscription – des nouveautés pour notre palais. Par exemple en buvant un jus de pomme lors de l'atelier fabrication à l'Arboretum d'Aubonne ou en humant les herbes aromatiques de The Kitchen by Novae à Eysins. A La Sarraz, il sera possible de confectionner ses macarons ou d'apprendre à réaliser sa pâte à tartiner maison. Au bord du lac, à Tolochenaz, le menu sera composé de poissons et de champignons. Le pêcheur d'Au délices du lac vous fera découvrir les produits du Léman dans un menu confectionné en famille, tandis que la Maison de la Rivière accueillera un atelier dédié aux champignons.

6 UN GOÛT DE LITTÉRATURE

Dimanche, dans le cadre du Livre sur les quais, à Morges, le prix Vigousse Semaine du goût 2019, qui est un concours de nouvelles et de dessins, a été remis. Les participants devaient rédiger ou dessiner en lien avec le thème «Goût et voyages». C'est Lorraine Pidoux, de Lausanne, avec «Délicates-ses», qui remporte le premier prix du concours de nouvelles. Nicolas Sautebin, de Morges, avec la nouvelle «La légende du Malakoff» termine 3e ex æquo. Tandis que Delphine Gilliard et Louis Honegger, de Versoix, remportent le prix du dessin. Pour 2020, les mots ou les couleurs devront s'accorder avec l'érotisme et le goût.

Détails pour y participer sur: www.gout.ch/concours/#vigousse.