

# Les Grands Chefs du Goût déjà Superstars en 1999

- [Partager par email](#) [2]
- [Imprimer](#) [3]
- [PDF](#) [4]
- [Lien de la page](#) [5]

Dixième édition et d'ores et déjà un excellent cru que cette " Semaine du Goût " 99 dont le point culminant a lieu le week-end des 23 et 24 octobre.



Noble mission que cet événement qui a, ni plus ni moins, pour

objectif la restauration du plaisir des papilles par l'apprentissage et la découverte des produits de qualité et des sensations du goût en général. Le promoteur de cette action est en fait la Collective du Sucre qui trouve là matière à faire un échange promotionnel simple et de bon aloi : le Sucre par l'intermédiaire d'une agence publicitaire (Vitesse 84 rue de Villiers 92683 Levallois-Perret 01 41 34 43 38) fait la sélection de projets d'animation présentés par des structures associatives, commerciales ou par d'autres agences qui s'engagent à mettre en valeur la gastronomie locale.

En échange les organisateurs des animations reçoivent gratuitement un matériel publicitaire très fourni (banderoles, affiches et jaquettes de dossiers de presse) ainsi qu'une communication nourrie à travers la presse, télévisions et radios. En retour les actionnaires du Sucre trouvent leur compte grâce aux supports publicitaires ornés du beau et tout nouveau logo de la Semaine du Goût intronisant cet aliment indispensable de notre quotidien gustatif.

A en croire les sondages, le résultat est étonnant puisqu'en 98, 80% des français connaissaient déjà l'existence de cette opération. Il est vrai que l'intention est louable au moment où l'on apprend tant et tant sur la façon dont le goût est spolié lorsque l'alimentation rime avec discount. Et puis le génie français de la "bonne bouffe" est sans limite lorsqu'il s'agit d'imaginer des thèmes d'animations ludiques et pédagogiques. Car il n'est pas indispensable de justifier d'un grand chef pour profiter de l'élan que génère la "Semaine du Goût": ici un concours de tartes mené par une union commerciale, là une "leçon de goût" dans des écoles, des hôpitaux, ou encore des inventions de recettes et des menus gourmands mis au point par des hôtels et restaurants, jusqu'aux initiatives les plus pantagruéliques telles que festins gaulois, pot-au-feu géant, foire au chocolat, etc...

## LA DEFENSE DU GOÛT



Les marchés sont bien sûr concernés au premier chef

puisque ceux-ci sont censés recenser les produits frais et goûteux de la cité. Ils peuvent aussi grâce à leur budget d'animation parfois conséquent constituer une locomotive permettant à autres restaurants, hôtels ou magasins sédentaires de participer grâce à un partenariat sur les supports promotionnels de l'opération (sous réserve que ceux-ci soient produits à la commission du goût qui statue sur la pertinence de l'apparition du logo officiel).

Voilà donc une bonne opportunité pour votre structure de se joindre à un événement national avec de surcroît la mise à disposition de matériel promotionnel pouvant être retravaillé avec vos propres inscriptions si bien sûr vous décidez de jouer le grand jeu de la "Défense et Illustration du Goût français".

Tout un programme pour des milliers d'animations à travers la France chaque année. Attention la commission se réunit au moins 6 mois avant la semaine proprement dite. N'hésitez pas dès la fin de l'hiver à planifier votre opération en joignant une agence, en montant tout seul votre action ou en collaborant à un projet en cours dont tous les concepts doivent être transmis à Vitesse.

Quelques exemples de mise en bouche pour l'An 2000 :

- A Paris, 7 prestigieuses brasseries parisiennes donnent l'exemple avec des découvertes de saveurs réservées au public (Flo, la Coupole, B?uf sur le Toit, etc...)

- A Boulogne-Billancourt, les marchés réveillent le goût avec des paniers garnis et des menus gourmands offerts par les meilleures tables de la ville, annoncés par tracts et un journal-sélection de produits à l'appui.



- A Neuilly/Seine, des apéritifs et dégustations des

meilleurs produits du marché enflamment l'ambiance.

- A Nogent/Marne, les représentants de l'Académie nationale de Cuisine font saliver et cuisinent au marché. Des toqués célèbres dont un cuisinier français de président américain sélectionnent les meilleurs produits, puis les accommodent en direct pour ensuite les offrir dans des dégustations publiques (l'Académie créée en 75 compte aujourd'hui plus de 3500 membres amoureux de la cuisine régionale de qualité)

Toutes les manifestations 99 sont détaillées sur le site internet [legout.com](http://legout.com) Alors meilleur appétit et bon goût !

Vous aimerez aussi :



[7]

DEGUSTATION POMME AU JUS [7]



[8]

La Cuisine de Noël [8]



[9]

La Cuisine des Challengers [9]



[10]

LE CHEF HAROLD : clown, musicien, magicien, cuisinier et même jardinier ! [10]



[11]

GARCONS SERVEURS sur ECHASSES : apéro show [11]



[12]

ORCHESTRE DES CHEFS CUISINIERS DE PARIS [12]



[13]

Faux Serveurs : la folle soirée des PIQUE-ASSIETTES [13]



[14]

LES SERVEUSES CAROTTES : grosses légumes très organiques [14]

**Source URL:** <https://www.monicamedias.com/les-grands-chefs-du-gout-deja-superstars-en-1999.html>

#### Links

[1] <https://twitter.com/share>

[2]

<mailto:?subject=Vu%20sur%20monicamedias.com%20%3A%20Les%20Grands%20Chefs%20du%20Go%C3%BBt>

[3] <https://www.monicamedias.com/print/2485>

[4] <https://www.monicamedias.com/printpdf/2485>

[5] <https://www.monicamedias.com/node/2485>

[6]

<mailto:?subject=Vu%20sur%20MonicaM%C3%A9dias%20%3A%20Les%20Grands%20Chefs%20du%20Go%C3%BBt>

[7] <https://www.monicamedias.com/degustation-pomme-au-jus.html>

[8] <https://www.monicamedias.com/la-cuisine-de-noel.html>

[9] <https://www.monicamedias.com/la-cuisine-des-challengers.html>

[10] <https://www.monicamedias.com/le-chef-harold-clown-musicien-magicien-cuisinier-et-meme-jardinier.html>

[11] <https://www.monicamedias.com/garcons-serveurs-sur-echasses-apero-show.html>

[12] <https://www.monicamedias.com/orchestre-des-chefs-cuisiniers-de-paris.html>

[13] <https://www.monicamedias.com/faux-serveurs-la-folle-soiree-des-pique-assiettes.html>

[14] <https://www.monicamedias.com/les-serveuses-carottes-grosses-legumes-tres-organiques.html>