



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Carouge, le 23 août 2019

### SEMAINE DU GOÛT : CAROUGE INNOVE AVEC UN BRUNCH PARTICIPATIF

#### CONTACTS PRESSE

NICOLAS WALDER  
CONSEILLER  
ADMINISTRATIF  
079 550 05 13  
N.WALDER@CAROUGE.CH

ALICE CHARPIGNY  
AGENDA 21  
022 307 89 12  
A.21@CAROUGE.CH

Dans le cadre de la Semaine du Goût, et afin de redécouvrir le plaisir de cuisiner, mais aussi celui de choisir des produits de saison et locaux, la Ville de Carouge et son Agenda 21 proposent à ses habitants de participer à un grand brunch durable et gourmand. Des ateliers culinaires gratuits sont aussi au programme.

Pour y participer, rien de plus simple. Il suffit de s'inscrire sur [www.carouge.ch/brunchdugout](http://www.carouge.ch/brunchdugout) en indiquant quel plat *fait maison* on souhaite apporter. Et pour montrer que le zéro déchet se concrétise aussi avec des gestes simples, chacun-e apportera sa propre vaisselle réutilisable. Dans une ambiance conviviale, ce grand brunch participatif aura lieu sur la place du Marché **le dimanche 15 septembre de 10 h 30 à 14 h 30.**

De son côté, la Cité sarde offrira aux participant-e-s des boissons et un buffet d'accompagnement qui mettront en valeur les artisans carougeois, le terroir genevois et le commerce équitable pour les aliments qu'on ne produit pas ici.

Et pour compléter ce joli programme, des ateliers culinaires gratuits seront également proposés aux petits et grands pour découvrir des recettes zéro déchet et l'art de cuisiner!

**Informations et inscriptions gratuites jusqu'au 9 septembre sur [www.carouge.ch/brunchdugout](http://www.carouge.ch/brunchdugout)**

**La Semaine du Goût**, un événement dans toute la Suisse se déroulant du 12 au 22 septembre 2019. La Semaine du Goût s'inscrit dans une démarche de développement durable et de valorisation du patrimoine culinaire. Elle cherche à sensibiliser les consommateurs et les consommatrices à la qualité des aliments et au respect de la saisonnalité, tout en célébrant la diversité des goûts et des cultures alimentaires. Elle participe ainsi à la promotion de la santé par une nourriture variée et équilibrée et met en valeur le savoir-faire artisanal tout en encourageant l'innovation culinaire.