



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

### L'heure de la saucisse a sonné !

La saucisse pour réfléchir à la transition alimentaire. Avec des partenaires institutionnels du domaine culturel, et du secteur agricole, la saucisse est à l'honneur durant une semaine de fête destinée à mieux faire connaître ce produit d'exception auprès d'un très large public.

Cette première édition a pour ambition de replacer la saucisse dans le cours de notre histoire. Présente dans toutes les cultures, elle est un véritable marqueur écologique, qui permet de réfléchir d'une alimentation durable, pour aujourd'hui et demain.

Notre projet, s'est fixé trois objectifs principaux :

/ **Informer** et rendre accessible l'histoire de la saucisse pour les citoyen.ne.s comme produit au caractère essentiellement écologique. / **Inclure** les bouchers et les producteurs locaux dans le processus de transition alimentaire vers une alimentation équilibrée et raisonnée. / **Inviter** le public à chercher des produits alimentaires de substitution à la viande chez les producteurs et les artisans locaux, plutôt que de se tourner vers l'industrie de consommation. La Fête de la Saucisse se présente au public comme une manifestation culturelle, une fête populaire qui fait le lien entre l'histoire de l'alimentation dans diverses cultures et la transition alimentaire que nous impose la réalité du monde. Bref, on vérifie que la saucisse est bien de son temps.

Ce projet est une initiative de l'association Daïana Action Culturelle. Il s'est développé et a été mis en place avec la collaboration des partenaires du secteur agricole, culturel et institutionnel.

Le premier partenaire a été **la Fondation du Goût**, qui met en place chaque année La Semaine du Goût, projet fédéral.

---

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daïana**  
action culturelle



BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

*un'Opera italiana*

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA  
VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

La Société Patronale des Bouchers Charcutiers et l'OPAGE (Genève Terroir), ont facilité la communication avec des producteurs et des bouchers charcutiers et se sont engagés pour faire évoluer ce projet dans les futures éditions, en répondant aux besoins des producteurs et des bouchers mais aussi, aux besoins du marché de consommation.

### Possibilités d'interviews

Disponibles pour discuter de l'actualité des producteurs agricoles et des bouchers ; Denis Beausoleil (OPAGE- Genève Terroir) et Bernard Menuz (Président de la Société Patronale des Bouchers Charcutiers).

**Je 14 Le Musée d'Art et d'Histoire (MAH)** va retracer l'histoire de la saucisse au travers de différentes conférences dans le cadre de ses fameux Afterworks du jeudi.

**Isabelle Burkhalter, historienne et responsable de la médiation culturelle du MAH, et la boucherie Del Maître font renaître une saucisse datant d'il y a 25 siècles ! Conçue spécialement pour l'occasion, en suivant une recette de l'époque romaine attribuée à Apicius (II siècle AJC), la saucisse MAHPicius sera au menu. Cette expérience gustative offre un véritable voyage à travers le temps.**

Le MAH propose également des conférences sur l'histoire de la saucisse, mais encore d'autres événements :

*L'affaire saucisse du Sieur Martin Froscheur*, Slam avec Constance de Lavallaz. Cette conférence slamée retrace l'affaire des saucisses qui marque le début de la Réforme protestante à Zurich. En 1522, des chrétiens rompirent le jeûne public imposé à Zurich pendant le Carême, créant le débat et marquant le début de la Réforme en Suisse alémanique. Au nom de la liberté, ils mangèrent des saucisses fumées, dans l'atelier même où une nouvelle traduction des épîtres de saint Paul venait d'être imprimée.

*De l'habitude. Alimentaire ou non, la notion d'habitude mise sur le grill*, Causerie avec Olivier Stempfel Fornerod . Lorsqu'il s'agit d'écologie, d'environnement et de bouleversement climatique, on nous parle toujours de nos modes de vie et de nos habitudes, notamment de nos habitudes alimentaires, nous enjoignant encore et encore d'en changer. Mais pourquoi avons-nous des habitudes ? Quel mouvement de notre esprit engendre une habitude ? Devons-nous en changer ou nous en défaire ? Pour tenter de comprendre ce qu'est vraiment une habitude et pourquoi il est si difficile de s'en libérer, il est essentiel de parler de continuité, de peur et de mémoire, du temps, mais aussi du désir et du plaisir.

### Possibilités d'interviews

Isabelle Burkhalter est disponible pour discuter de l'histoire de la saucisse et son rôle dans l'histoire de l'alimentation. Constance de Lavallaz et Olivier Stempfel-Fornerod, sont aussi à disposition pour parler de leurs conférences.

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daiana**  
action culturelle

  
DU 14 AU 24 SEPTEMBRE 2023  
LA SEMAINE DU GOÛT

BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ  
DES ARTS DE GENÈVE

un'Opera italiana

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA  
VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

**Ve 15** Plus ancienne section de la **Société des Arts, la Classe Agriculture** initie des réflexions approfondies sur les questions du rapport entre l'homme et son environnement. Cette année, son programme est axé sur le thème de la durabilité. Pour la Fête de la Saucisse, en collaboration avec la Société Patronale des Bouchers Charcutiers, l'OPAGE (Genève Terroir), La Semaine du Goût et Daïana Action Culturelle, **la Classe Agriculture octroie le prix de La meilleure saucisse genevoise 2023 au Palais de l'Athénée**. Un concours spécialement organisé pour la Fête de la saucisse.

**Sa 16 Les Bains de Pâquis** est un marqueur important dans l'esprit des Genevois. Très prisé, ce lieu propose des repas de qualité à un prix populaire. Ses responsables se soucient de proposer des aliments d'origine locale issus d'une production responsable. L'engagement de la Buvette des bains dans ce projet va dans le sens de favoriser la demande en produits carnés novateur, avec une composante végétale,

Le groupe Culture de l'association des Bain propose, lui, une programmation culturelle ludique où des équipes se confronteront dans des jeux de foire intitulés véganes vs carnés. Une manière loufoque de toucher à des thématiques brûlantes. La programmation des Bains inclut également une conférence de l'historienne Isabelle Burkhalter : *La collection du MAH à travers le prisme de la saucisse*.

**Ma 12** La BD, ce média contestataire et anticonformiste par excellence, se trouve aujourd'hui en haut de la vague. A Genève, le projet d'un musée de la bande dessinée devrait voir le jour fin 2025 à la Villa Sarasin, au Grand-Saconnex. Le milieu est en pleine effervescence. La thématique de la saucisse et de la transition alimentaire constituent une opportunité de donner davantage de visibilité à nos dessinateurs et éditeurs de BD.

Pour la Fête de la saucisse, **la mythique librairie Cumulus** invite des dessinateurs comme Pierre Wazem, qui répondent au défi de dessiner une saucisse « personnalisée » en live ; Cette performance prendra la forme d'un *cadavre exquis* et donnera le ton d'une soirée qui s'annonce surréaliste.

### Possibilités d'interviews

Les membres de la Classe Agriculture et de la Société des Arts sont disponibles pour discuter de l'histoire et du rôle essentiel qu'a joué cette institution au cours de différentes époques à Genève, ainsi que de leurs ambitions pour le futur.

### Possibilités d'interviews

Sara Ducret est disponible pour raconter le parcours de l'équipe des Bains des Pâquis. Des activistes engagés traitant de thématiques sociétales essentielles, comme, la liberté d'expression, l'histoire de Genève, le lac Léman ou encore l'alimentation.

### Possibilités d'interviews

Leticia Ramos, patronne de la Librairie Cumulus, se tient à disposition pour commenter l'actualité de la BD locale et internationale.

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daiana**  
action culturelle



BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

un'Opera italiana



AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

**Me 13** Il s'agit notre special guest pour cette première édition. L'Italie nous permettra de découvrir les créations de ses artisans. Pour la Fête de la saucisse, le restaurant **Un Opéra Italiana**, situé à Lancy, vous transporte dans la Péninsule. Et l'en dépassera largement les frontières de la gastronomie. La notte sarà italianna, la musique et l'ambiance annoncée promet un voyage dans l'Italie des années 80 ! Menu dégustation constitué des recettes italiennes traditionnelles utilisant la saucisse dans les préparations.

Mario Nargi, entrepreneur infatigable et heureux propriétaire d'un brevet particulier, un pâton de pizza, crée en 1979 par le maître pizzaiolo, Rino Goretti. Ces pâtes à pizzas, contiennent 6 farines suisses, ne contiennent pas de levure et demandent de 8 à 9 jours de repos pour leur fabrication. Actuellement, Mario Nargi exporte depuis son atelier à Meyrin 50 000 pâtons de pizza par mois.

La Fête de la Saucisse est un projet de **Daïana Action Culturelle**. Portés par la volonté d'explorer de nouveaux territoires artistiques, le groupe Daïana - Action Culturelle, s'est constitué en collectif pour produire des projets destinés à promouvoir la participation culturelle et à favoriser la proximité entre les citoyens.

Sous forme de mandats ou de partenariats avec des institutions publiques ou privées, les projets pluridisciplinaires du groupe invitent les artistes à s'exprimer à travers différentes formes sur des sujets aux forts enjeux sociétaux. Par leur démarche, ils questionnent le rôle de la production culturelle dans l'actualité. Entre autres projets, le collectif a accompagné avec des actions culturelles les Portes Ouvertes du chantier du CEVA, créé un Clitoris géant pour mettre en lumière la morphologie méconnue de l'organe sexuel féminin, ou encore produit un groupe de Gospel chantant le mode d'emploi de la Petite Poubelle verte de la voirie genevoise

### Possibilités d'interviews

Mario Nargi est disponible pour vous décrire son parcours d'entrepreneur, qui va de la pizza aux montres suisses, de Dubaï aux pays nordiques.

### Possibilités d'interviews

Les membres de l'équipe de Daïana Action Culturelle sont à disposition pour détailler comment l'action culturelle peut impacter la société. Entre activisme et projet de communication de masses, l'action culturelle met en place un dispositif social de collaboration entre des acteurs des milieux souvent très différents. *Les éléments essentiels ?* La créativité et un réseau artistique mis au service des idées.

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daïana**  
action culturelle

  
DU 14 AU 24 SEPTEMBRE 2023  
LA SEMAINE DU GOÛT

BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

*un'Opera italiana*

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA  
VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

### Pourquoi la saucisse ?

Consommée dans le monde entier et depuis la nuit des temps, la saucisse a jouée et joue un rôle clef dans la transition alimentaire. Aliment zéro déchet qui peut être pensé en fonction des besoins énergétiques en respectant l'environnement, tout en permettant la créativité culinaire, la saucisse est peut-être l'aliment phare de demain. Il est en tout cas l'aliment phare d'autrefois. En Suisse et dans nombre de pays, quelles que soient les festivités, foires d'art prestigieuses, festivals de musique ou de théâtre, fêtes communales, réunions à l'armée, fêtes traditionnelles religieuses, etc. nous nous retrouvons peu ou prou à manger une saucisse.

*Les termes «saucisse» et «saucisson» sont dérivés du vieux français sauciche venant du latin salsus signifiant « salé». Le mot salsus est devenu salsicius, qui a donné naissance au substantif féminin (farta) salsicia (« saucisse »).*

*Le terme salade a la même origine étymologique en dérivant du latin tardif salare. La saucisse est née il y a 4'000 ou 5'000 ans. Homère en parlait déjà dans l'Odyssée, et Cicéron dans certains récits. Il est probable qu'elle fut inventée dans une optique de préservation ou de commodité de transport de la viande, tel qu'en fut son usage dans l'Antiquité, ou simplement d'un principe d'économie chez les bouchers.*

---

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daiana**  
action culturelle



BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

un'Opera italiana

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA  
VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

### L'innovation peut s'inspirer du passé

Ayant depuis longtemps mauvaise réputation et discréditée dans nos assiettes, la saucisse a perdu ses lettres de noblesse et sa raison d'être initiale.

La saucisse industrielle a laissé de côté ses éléments constitutifs initiaux et propose à la grande consommation des produits semblables à la saucisse, dans son allure et parfois dans son goût et ses parfums artificiels, mais qui ne correspondent pas tout à fait à l'idée du produit original.

La saucisse a été conçue pour nous permettre de manger les parties moins nobles des produits carnés, la saucisse comme la plupart de nos traditions, a perdu dans l'ère industrielle ses principaux attributs à savoir :

**Le non gaspillage.** Écologique avant tout, le principe d'utiliser la totalité des ressources disponibles, la saucisse récupère ainsi les morceaux de l'animal moins faciles à cuire et à cuisiner. Locale. Pour aromatiser et donner du goût aux préparations, les communautés utilisaient des herbes aromatiques, des légumes et des condiments issus de leur territoire, ainsi chaque saucisse devenait dans une région ou une ville un produit entièrement local.

**Identitaire.** Cette production locale avec des caractéristiques bien spécifiques selon les régions et les pays donnait des produits bien distincts entre eux, marquant ainsi l'identité des peuples qui ont fait de ce produit un plat populaire et facile d'accès. De la Longeole à la Merguez, du boudin Antillais à la Butifarra, du Saucisson Vaudois au Chorizo, peuvent être identifiées les ressources de chaque région et son histoire.

**Savoir-faire et transmission générationnelle.** La saucisse permet une transmission d'un savoir-faire traditionnel entre les générations, et comme tout passage intergénérationnel, elle est l'expression et le résultat de processus complexes. La tradition se traduit dans la singularité, dans le goût, le respect de la nature, la connaissance de sa production et la transmission de celle-ci de génération en génération.

---

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daiana**  
action culturelle



BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

un'Opera italiana



AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

### Transition pour tous ! Oui mais...

Nous sommes tous conscients qu'une transition alimentaire s'impose afin de répondre à la crise climatique et au respect de l'environnement. Mais face à ce constat nous avons tous les mêmes questions : *Pourrons-nous nous nourrir sans produits carnés? La production en masse de produits agricoles est-elle une solution viable? L'industrie agro-alimentaire œuvre-t-elle à un futur plus sain ou répond-elle encore à des intérêts financiers? Comment modifier cet état de fait et faire pression sur elle? Pourrons-nous consommer de la viande en respectant la nature?* et la liste n'est bien sûr pas exhaustive.

Force est de constater que le contexte actuel se prête parfaitement au développement vertigineux du capitalisme de l'innovation avec la production industrielle de produits de substitution.

Depuis les années 1980, la prise de conscience des effets néfastes sur l'environnement d'une consommation excessive de viande n'a cessé de croître. Cela a conduit notamment le mouvement végétarien à créer des rassemblements et des manifestations dans le monde entier.

La question de l'alimentation est devenue si incontournable qu'elle nous oblige à envisager des décisions individuelles et collectives, elle touche même désormais à la pratique de la démocratie. Nous manifestons, nous choisissons nos représentants, nous votons, nous défendons des idées nourries par un champ de bataille de l'information, où les idéologies des plus sérieuses aux plus fantaisistes prennent le pas selon les fils d'actualité des réseaux sociaux.

Avec le constat des effets souvent négatifs de l'alimentation sur la santé et l'environnement, le grand public est de plus en plus conscient des effets positifs d'un mode de vie végétarien ou flexitarien.

***Mais comment imaginer la transition alimentaire sans les bouchers et les producteurs de viande ? Qu'est-ce que nous avons aujourd'hui à leur proposer pour que ce changement s'opère aussi dans les boucheries et dans le rayon viande des supermarchés ?***

---

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daiiana**  
action culturelle



BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

un'Opera italiana

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

AVEC LE SOUTIEN DE LA  
VILLE DE GENÈVE



# Fête de la Saucisse - Genève 12 - 16 septembre 2023

## DOSSIER DE PRESSE

### L'assiette au centre du monde

Chaque jour, des informations circulent dans les médias et sur les réseaux sociaux sur la nécessité d'un changement de régime alimentaire et de formes de production et de consommation qui soient plus en accord avec l'intention d'améliorer notre bilan carbone. Cette thématique n'est désormais plus seulement au centre de nos assiettes, elle est devenue l'un de piliers avec lequel construire les bases d'un nouveau monde, un nouveau pays mais aussi, une nouvelle ville et un nouveau quartier ; ce « nouveau » qui nous promet un avenir possible et l'espoir de sortir de la crise climatique et qui nous oblige également à une réflexion sur la cosmogonie du vivant.

Cette thématique de la transition alimentaire est devenue un terrain de jeu extraordinaire où les intérêts se confondent, divergent et laissent libre court à une désinformation galopante dont beaucoup tentent de tirer profit, souvent à l'encontre de l'intérêt général.

***Enfin, pourquoi donc la saucisse ? Parce que ce produit se retrouve à la base de nombre de cultures, c'est une forme de territoire commun, connu de tous, sur lequel nous pouvons établir un dialogue ouvert, facile d'accès à priori.***

***La saucisse est la métaphore de ce changement nécessaire. Elle est l'un des symboles de la crise par sa nécessaire transformation dans le futur à l'image de l'ensemble de la transition alimentaire et bien au-delà.***

---

[www.fetedelasaucisse.ch](http://www.fetedelasaucisse.ch)

Contact Presse : Margarita Gingins +41 76 310 08 36 margarita@action-daiana.ch. Un projet

**Daiana**  
action culturelle



BAINS DES PAQUIS



SOCIÉTÉ DES ARTS DE GENÈVE

un'Opera italiana

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

AVEC LE SOUTIEN DE LA  
VILLE DE GENÈVE