



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Communiqué de presse

Bulle, le 3 novembre 2019

20^e édition du Salon Suisse Goûts et Terroirs

Un bien bel anniversaire !

C'est au son de l'accordéon que s'est terminée la 20^e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Un anniversaire dignement célébré puisqu'un nouveau record a été établi avec plus de 46'000 visiteurs à Espace Gruyère, à Bulle.

Durant cinq jours, les visiteurs ont pu découvrir les spécialités de nos hôtes d'honneur, Terroir Fribourg, Au Pays du Grand-St-Bernard et Vallée d'Aoste. Sans oublier, bien sûr de s'arrêter sur les stands de 300 exposants-artisans. La fête fût belle, chaleureuse authentique et conviviale et promet de bien belles éditions à l'avenir.

Créé en 1999, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs défend depuis vingt ans les produits de proximité, les savoir-faire régionaux et la qualité. Parmi les 5'000 produits choisis avec soin, les visiteurs ont pu notamment déguster 80 spécialités Coup de Cœur, sélectionnées tout spécialement pour fêter ces 20 ans.

L'Amuse-bouche, l'espace ludique et interactif qui fêtait lui ses cinq ans, ainsi que les ateliers de l'École du Goût, ont montré que la transmission auprès des enfants et de leurs familles du plaisir de manger est aussi une des priorités du Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Cette année, l'entrée était offerte aux jeunes nés en 1999. Grâce à cette action, près de 500 jeunes adultes ont pu découvrir les travées du Salon.

Hôtes d'honneur

Régional de l'étape, **Terroir Fribourg** a profité de son capital sympathie pour mettre en valeur ses produits régionaux, notamment ses quatre AOP, sur son stand très convivial. Le 2^e concours de la « meilleure Cuchaule AOP » a récompensé le travail de Jean-Luc Delabays, de Grandvillard, parmi 31 producteurs fribourgeois certifiés. Vous retrouverez le [communiqué de presse](#) de l'Interprofession de la Cuchaule AOP [ici](#).

Venu en proche voisin, **Au Pays du Saint-Bernard** a su mettre en valeur ses bijoux naturels, culturels et gastronomiques. Son stand aura sans doute fait résonner l'appel des cimes et de la neige chez de nombreux visiteurs.

Invité du sud des Alpes, la **Vallée d'Aoste** a fait découvrir les innombrables facettes de son terroir.

L'ambiance était presque tropicale sur les pavillons de **Nova Friburgo** et **Choco-Café**. Entre les démonstrations de danses brésiliennes, la confection de caipirinha et les accords chocolat-café, le dépaysement était assuré. Ces deux espaces ont su séduire le public du Salon.



LE SALON AUTHENTIQUE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Concours

Réalisés sur ce même thème : *Brésil, chocolat & café*, les **travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs, assistant-e-s et gestionnaires du commerce de détail** ont prouvé l'étendue du savoir-faire de la jeune génération d'artisans. Vous trouverez les [résultats](#) complets du concours [ici](#).

2

Le **JCI Grevire Awards**, concours organisé par la Jeune Chambre Internationale de la Gruyère était consacré cette année à la cuisine traditionnelle gruérienne. Destiné aux apprentis cuisiniers de la région, il a récompensé Maria Pietrolungo, HFR à Riaz.

L'Arène gourmande

Bien d'autres chefs et cuisiniers se sont succédé dans L'Arène gourmande pour partager leurs tournemains et leurs réalisations avec le public. Tourte au lièvre, rillettes de perche, selle de chevreuil, émulsion de sérac d'alpage. Toutes les recettes sont désormais gratuitement à la disposition du public sur : <https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/les-recettes>

Nous vous remercions chaleureusement pour l'attention que vous avez bien voulu prêter à notre manifestation dans vos médias. A l'année prochaine !

Rendez-vous en 2020 pour la 21e édition !

La 21e édition des Goûts et Terroirs se tiendra à Espace Gruyère, à Bulle,

Du mercredi 28 octobre au dimanche 1er novembre 2020

La liste des ingrédients de ce prochain rendez-vous n'est pas encore terminée, mais l'on se réjouit d'ores et déjà de la présence d'un hôte fidèle des plus croustillants :

le Swiss Bakery Trophy

Photographies

Un choix de photographies de l'édition 2019 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation.

- Flickr
www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums
- Communiqués et dossier de presse
www.gouts-et-terroirs.ch/medias

www.gouts-et-terroirs.ch | www.facebook.com/goutsetterroirs | www.instagram.com/goutsetterroirs



LE SALON AUTHENTIQUE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

presse@gouts-et-terroirs.ch

3

Personnes de contacts

Marjorie Born

Attachée de presse Suisse romande

T. +41 78 621 68 64

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

T. +41 79 319 89 32

Barbara Pokorny

Presseverantwortliche Deutschschweiz

T. +41 79 759 03 66

Lionel Martin

Secrétaire général

E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

T. +41 78 637 41 92

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

le matin.ch

Terre & Nature