

Français



30 octobre au 3 novembre 2019
BULLE/FR - ESPACE GRUYERE

DOSSIER DE PRESSE

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/medias



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Sommaire

| | |
|--|----|
| COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 3 |
| INVITÉ D'HONNEUR - TERROIR FRIBOURG | 6 |
| INVITÉS D'HONNEUR - VALLÉE D'AOSTE | 7 |
| INVITES D'HONNEUR - GRAND SAINT-BERNARD | 8 |
| PAVILLON NOVA FRIBURGO | 9 |
| ESPACE CHOCO-CAFÉ | 10 |
| EXPOSITIONS DES APPRENTIS BOULANGERS CONFISEUR | 11 |
| PRODUITS COUP DE COEUR | 12 |
| L'ARÈNE GOURMANDE | 13 |
| L'AMUSE-BOUCHE | 20 |
| AU 1ER ÉTAGE | 25 |
| PERSONNALITÉS EN VISITE | 26 |
| NOSTALGIE EXPRESS | 28 |
| MOBILITE - INFORMATIONS PRATIQUES | 29 |
| LISTE DES PINTES | 31 |
| PLAN DU SALON | 32 |
| LISTE DES EXPOSANTS | 33 |
| MERCI À NOS PARTENAIRES | 41 |
| MÉDIAS | 42 |
| CONTACTS ET COMITÉ D'ORGANISATION | 43 |



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Communiqué de presse

Bulle, le 23 octobre 2019

3

20^e édition du Salon Suisse Goûts et Terroirs 20 ans, le bel âge !

Pour cette édition anniversaire, le Salon Goût et Terroirs s'offre une nouvelle ligne graphique, tout en élégance et des invités d'honneur hauts en couleurs : Terroir Fribourg, Au pays du Saint-Bernard et Vallée d'Aoste. Rendez-vous attendus par les amateurs de terroir, de convivialité et d'authenticité, Goûts et Terroirs se tiendra du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre à Espace Gruyère, à Bulle. Une édition mémorable à ne manquer sous aucun prétexte.

Invités d'honneur - A 20 ans, on n'hésite pas à prendre de la hauteur...

Cette année, les trois invités d'honneur représentent tous le territoire alpin. En régional de l'étape, **Terroir Fribourg** mettra à l'honneur ses nombreux produits labellisés ainsi que le savoir-faire de ses producteurs. Démonstrations de taxation des quatre produits AOP, 2^e édition du Concours de la meilleure Cuchaule AOP ou animation culinaire sous la houlette d'Alain Bächler, Ambassadeur de Terroir Fribourg et chef du restaurant Des Trois Tours de Bourguillon, sont au programme.

Un peu plus loin en direction du Sud, **Au pays du Saint-Bernard**, le terroir aussi est roi. Fiers de leurs cimes, de leurs vallées et de leurs traditions, les habitants feront découvrir les produits de la marque Grand Entremont. Parmi ceux-ci des salaisons, des fromages mais également des miels et des tisanes. Mascottes de la région, les chiens Saint-Bernard feront de joyeuses apparitions sur le stand.

Au cœur des Alpes, la **Vallée d'Aoste** s'offre à déguster. Ses crus et ses produits typiques racontent une histoire et une identité intimement liée au territoire alpin. Les spécialités de la gastronomie valdôtaine s'inviteront également à l'Arène gourmande et à l'Ecole du Goût.

Stands et pavillons thématiques - A 20 ans, on est avide de nouveaux horizons...

Avec **5'000 produits** à découvrir et à déguster, il y en aura pour tous les goûts. Parmi les **300 exposants-artisans** du terroir sélectionnés avec soin trois pavillons thématiques invitent à prendre le large. Le **Pavillon Nova Friburgo**, rappellera le départ de Fribourgeois pour le Brésil en 1819. Danse, café, canne à sucre et caipirinha feront monter la température. Le voyage se poursuivra tout en douceur sur **l'Espace Choco-Café** dans lequel artisans-chocolatiers et artisans torréfacteurs concocteront d'harmonieuses associations. Et puisque cette édition s'inscrit sous le signe de la jeunesse, elle se fait un plaisir de présenter les **Travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs, assistants et gestionnaires du commerce de détail** qui exposeront le fruit de leur savoir-faire.

Animations - A 20 ans, on a le goût de la découverte....

Et celle-ci passe souvent par les sens ! Papilles et pupilles seront à coup sûr en éveil dans **L'Arène gourmande**, où des chefs de renoms et des personnalités cuisinent en public.

Les plus jeunes ne seront pas en reste, grâce à **L'Amuse-Bouche**, cet espace ludique et interactif, ou à **L'Ecole du Goût** et ses nombreux ateliers gourmands.



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

4

Produits coup de cœur - A 20 ans, on laisse parler ses sentiments....

Découvrez les produits coups de cœur sélectionnés par les exposants et profitez de promotions valables uniquement pendant la manifestation !

Profitez également de visiter les quinze pintes régionales et thématiques ou de passer au Bar du 1er étage. Il est ouvert jusqu'à 2 heures du mercredi au samedi. Les vigneron·nes qui le souhaitent peuvent également pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.

Nous vous souhaitons de passer un bon moment aux Goûts et Terroirs !

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

Personnes de contacts

Marjorie Born

Attachée de presse Suisse romande
T. +41 78 621 68 64

Barbara Pokorny

Presseverantwortliche Deutschschweiz
T. +41 79 759 03 66

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon
E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 79 319 89 32

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



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

En bref...

5

Invités d'honneur

De part et d'autre des Alpes, nos trois invités d'honneur sont fiers de leur identité régionale et de leurs spécialités. Découvrez toutes les facettes de Terroir Fribourg ; les activités sportives, culturelles, patrimoniales et gastronomiques du Pays du Saint-Bernard et la Vallée d'Aoste.

Pavillons thématiques

Les spécialités brésiliennes seront à l'honneur sur le pavillon du Bicentenaire de Nova Friburgo, tandis que des artisans mettront en valeur leur savoir-faire dans l'Espace Choco-Café. Un petit goût d'exotisme qui viendra parfumer les travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs et gestionnaires de vente.

Enfants et jeunes adultes

Mercredi 30 octobre, l'entrée au Salon sera gratuite pour les enfants jusqu'à 16 ans révolus. De nombreuses animations et ateliers à l'Ecole du Goût leur seront proposés.

Spécial 20 ans : Durant toute la durée du Salon, l'entrée est offerte aux jeunes adultes nés en 1999.

Mobilité et billetterie

Espace Gruyère est desservi par la Ligne Mobul 2.

Horaire prolongé chaque soir jusqu'à 23h. Itinéraire sur www.tpf.ch

Offre combinée RailAway : Voyagez en transports publics et bénéficiez de 30% de réduction sur l'entrée adulte/enfant et de 20% sur l'entrée AVS/AI/Étudiant. L'offre est disponible dans les gares, auprès de Rail Service au 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min.) ou sur www.cff.ch/gouts-et-terroirs

Parking de proximité : CHF 10.-

Parking Liebherr de vendredi à dimanche : CHF 10.- y compris bus navette.

Achetez votre billet online et passez directement au contrôle d'entrée !

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/infos-pratiques/billetterie-online

Infos pratiques

Bulle, Espace Gruyère, du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre 2019

Mercredi à samedi 10h-22h, Dimanche 10h-17h

www.gouts-et-terroirs.ch



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Invité d'honneur - stands 153-154 / halle 020

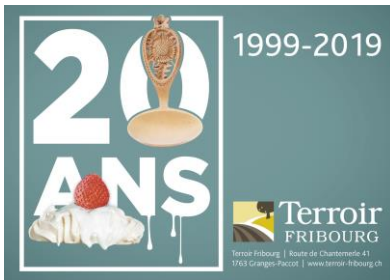
Terroir Fribourg

Le caractère en plus !



www.terroir-fribourg.ch

6



Venez découvrir les différentes facettes du Terroir fribourgeois ! A notre restaurant, dégustez des mets innovants composés de matières premières fribourgeoises. L'épicerie du Terroir vous donnera un bref aperçu de l'éventail des produits labélisés Terroir Fribourg. Démonstration de taxation de produits AOP, concours de la meilleure Cuchaule AOP ou animation cuisine avec notre Ambassadeur Alain Bächler animeront notre espace.

Programme des animations

Taxation des 4 produits AOP – tous les jours

Les représentants des 4 produits AOP - Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Cuchaule AOP et Poire à Botzi AOP - présentent le processus de taxation de leur produit et la démarche à suivre pour respecter le cahier des charges de l'AOP.

Accord mets et vin – tous les jours non-stop

Un vigneron fribourgeois anime un atelier permettant de trouver les meilleurs accords avec un produit régional.

2^e concours de la « meilleure Cuchaule AOP » – samedi de 11h à 12h

Concours de la meilleure Cuchaule AOP fribourgeoise 2019, suivi de la taxation.

Remise des prix le dimanche entre 11h et 12h sur le stand de Terroir Fribourg. Cette remise des prix comprendra une partie officielle avec proclamation des résultats et serait suivie d'un apéritif.

Challenge du chef – dimanche dès 13h30

Alain Bächler, Chef du restaurant Des Trois Tours de Bourguillon et Ambassadeur de Terroir Fribourg, fera déguster une recette revisitée à base d'un produit AOP.

A L'Arène Gourmande

Démonstrations culinaires de Bertrand Chardonnens, Le Rive-Sud à Estavayer-le-Lac, vendredi à 12h30 et de Philippe Roschy, Brasserie le Boulevard 39 à Fribourg, samedi à 12h30. Stand 178.

www.terroir-fribourg.ch

Contacts

Pierre-Alain Bapst, Directeur Terroir Fribourg, E. pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch, T.+41 79 275 05 08

Anne-Sophie Roulier, Marketing & Com., E. anne-sophie.roulier@terroir-fribourg.ch, T.+41 26 467 30 30

Invité d'honneur - stand 150 / halle 020

Vallée d'Aoste

Accueil et authenticité



C'est toute une Vallée d'Aoste à déguster qui s'offre aux touristes, avec ses mille facettes et ses multiples couleurs. Une région où la nature et le paysage règnent en maîtres, mais où la culture agroalimentaire et l'oéno-gastronomie sont riches de surprises. C'est ici que tradition et originalité se rencontrent pour offrir tout un bouquet d'émotions et d'expériences nouvelles.

Programme des animations

A L'Arène Gourmande

Démonstrations culinaires de Christian Turra, Association Unione regionale cuochi Valle d'Aosta, jeudi à 13h15 et samedi à 18h30, stand 178

A L'École du Goût

Atelier pour enfants (6-12 ans), le dimanche à 12h15. Inscriptions à L'Amuse-Bouche, durée 1h, stand 179.

www.lovevda.it/gastronomie

Contact

Service de presse, Région autonome Vallée d'Aoste, Assessorat du Tourisme, des Sports, du Commerce, de l'Agriculture et des Biens culturels, Promotion et projets européens pour le développement du secteur touristique, E. s.vagneur@regione.vda.it, T+39 334 66 51 67 6



Invité d'honneur - stand 171 / halle 020

Au pays du Saint-Bernard

Le terroir au cœur des Alpes



**Pays du
St-Bernard**
www.saint-bernard.ch

8

Dans un cadre naturel alpin privilégié et préservé, le Pays du Saint-Bernard vous propose une grande palette d'activités sportives, culturelles, patrimoniales et gastronomiques. Fiers de leur région et de leurs traditions, ses habitants vous invitent à découvrir leurs produits du terroir représentés par la marque Grand Entremont!

Des vallées verdoyantes aux alpages, le Grand Entremont a vraiment le goût des cimes et la vitalité du PASS Saint Bernard!

Programme des animations

Pour les gourmands

Découvrez sur le **stand du Grand Entremont** une large diversité de Raclettes du Valais AOP d'alpage ou de laiteries et de nombreuses spécialités fromagères mais aussi des saucisses, du miel, des meringues, des confitures, des tisanes et de l'absinthe. La **pinte du Saint-Bernard** vous propose tout au long de la journée de délicieux mets à base de produits authentiques. Salade de sérac agneau de la ferme, soupe au pain de seigle, vous allez vous régaler ! Vous pourrez acheter au stand de la **boucherie du Saint-Bernard** diverses salaisons dont un fameux lard aux herbes !



Pour les plus téméraires

Un mur de grimpe attendra toute la journée les plus sportifs de vos enfants !

Pour les amoureux des bêtes

Rendez visite à **nos chiens Saint-Bernard** mercredi entre 16h et 19h, vendredi entre 17h et 20h et dimanche entre 11h et 14h!

A L'École du Goût

Ateliers pour enfants (6-12 ans) : « Fabrique ta tomme avec du bon lait valaisan », le mercredi à 11h00 et 13h30. Inscriptions à L'Amuse-Bouche, durée 1h, stand 179.

www.saint-bernard.ch

Contacts

Gaëtan Tornay, directeur Pays du St-Bernard, E. gaetan.tornay@saint-bernard.ch, T. +41 79 377 44 83

Martine Jacques, Coordinatrice PDR Grand Entremont, info@grandentremont.ch, T.+41 78 661 02 66

Stand 170 / halle 020

La Suisse au cœur du Brésil

Pavillon Nova Friburgo



9

Café, caipirinha, canne à sucre au pressage sont quelques-unes des spécialités brésiliennes que nous aurons le plaisir de découvrir sur le stand du Bicentenaire du départ des Fribourgeois qui ont embarqué le 4 juillet 1819 à Estavayer-le-Lac pour fonder la ville de Nova Friburgo au Brésil à 130 km de Rio de Janeiro.

Programme des animations

Pressage manuel de la canne à sucre avec dégustation gratuite

Préparation de la caipirinha devant les visiteurs : tous les jours

Présence de Lauriane Sallin, Miss Suisse 2016 – 2017, Ambassadrice du Bicentenaire
du mercredi au samedi de 16h à 22h et le dimanche de 11h à 17h.

Démonstration de danse brésilienne

Jeudi à 19h30, vendredi de 18h30 à 20h30 et samedi à 19h à 21h.

www.novafribourg.ch



Contact

Raphaël Fessler, Président de l'association Fribourg - Nova Fribourg
E. raphael@fesslercom.ch, T. +41 79 350 15 77



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Espace thématique - stand 159 / halle 020

ESPACE
Choco
♥
Café

10

Espace Choco-Café

Un mariage harmonieux

Saveurs qui se complètent et s'harmonisent, chocolat et café sont réunis sur un même stand. Un artisan-chocolatier pratiquant le bean to bar (de la fève à la tablette) nous présente une ligne complète de production et nous fait redécouvrir le chocolat artisanal, de la torréfaction de la fève à l'enrobage. Cet espace comprendra également la présence de 5 chocolatiers qui vous feront découvrir leur propre confection.

Et quoi de mieux pour accompagner ces saveurs exquises que le délicieux arôme d'un café éthique fraîchement moulu ? Les artisans torréfacteurs de café vous offrent un voyage dans les plantations de café de la jungle péruvienne en passant par la Colombie, le Brésil, le Guatemala, l'Éthiopie, le Rwanda et d'autres.

Programme des animations

Explications sur la ligne de production « bean to bar ». Du jeudi au samedi à 14h et 18h et dimanche à 12h et à 14h.

Confectionnez votre plaque de chocolat

Personnalisez votre plaque « Bean to bar » de la Chocolaterie de Gruyères avec différents crisp et fruits à coque. Tous les jours de 10h à 21h. Prix CHF 8.-.

Préparez votre café avec une AeroPress

Préparez votre café en compagnie de la Championne suisse 2019 d'AeroPress. Elle vous apprendra à déguster un café de spécialité (ou Specialty Coffee) pour reconnaître les nombreuses saveurs et la palette très large des arômes. Samedi et dimanche de 10h à 11h.

Dégustation et vente

Tous les jours, dégustation d'accords de vin et chocolat, whisky, bière au chocolat et bière au café. Vente de chocolats et cafés éthiques, issus du commerce direct, avec un choix de différentes intensités de torréfaction. Une sélection de produits travaillés avec passion dans notre région.

A L'École du Goût

2 ateliers pour enfants (6-12 ans) : « Découverte du chocolat », le jeudi à 11h et le vendredi à 16h15. « Le café n'aura plus de secret pour toi », le jeudi à 13h30 et le samedi à 12h45. Durée 1h. Inscriptions à L'Amuse-Bouche, stand 179.

Contacts

Richard Uldry, Artisan chocolatier de Gruyères, E. richard.uldry@edu.ge.ch, T. +41 79 457 14 90

Carolina Gobet, Founder & coffee Trader Viajero Coffee, E. info@viajerocoffee.com, T. +41 79 385 14 89

Exposition spéciale - stand 208 / 1^{er} étage

Exposition des travaux d'apprentis

11

Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs attisent les sens

Les apprentis (2e et 3e année) boulangers-pâtisseries-confiseurs, ainsi que les assistants et les gestionnaires du commerce de détail exposent le fruit de leur savoir-faire au travers d'une exposition mettant vos sens en émoi ! Entrez dans leur jardin des délices et sentez le parfum de la cuchaule au safran, écoutez le croustillant d'un pain artisanal, admirez la finesse d'une pièce sèche ou de pralinés soigneusement emballés. Vous savourerez la richesse, la précision et la fraîcheur de leurs travaux exposés, hélas... uniquement pour le plaisir des yeux.

Thème 2019 "Brésil, Chocolat-Café"

Remise des prix : dimanche à 15h, salle 210, 2^e étage



Contacts

Ecoffey Didier, Président de l'association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg,
E. boulangerie.ecoffey@bluewin.ch , T. +41 79 449 61 92

Catherine Oberson, Gestionnaire de l'association, E. catherine.oberson@fpe-ciga.ch, T 026 919 87 51



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

12



PRODUITS COUP DE CŒUR

À l'occasion du 20^e anniversaire du salon, découvrez les produits Coup de cœur sélectionnés par les exposants et bénéficiez de promotions valables uniquement durant la manifestation.

Retrouvez tous les produits Coup de cœur sur:
www.gouts-et-terroirs.ch > produits-coup-de-coeur



Animations



L'ARENE GOURMANDE

Des chefs de renom et des personnalités cuisinent devant vous

Stand 178 / halle 020

13



L'Arène Gourmande est l'animation reine du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Des grands chefs, des jeunes talents ou des personnalités amatrices de gastronomie se succéderont pour partager leurs tours de mains et leurs petits secrets. Les démonstrations sont suivies d'une dégustation gratuite.

La mise en valeur des produits du terroir est encouragée. Accessibles à tout amateur de cuisine, les recettes réalisées dans l'Arène seront à disposition du public, dans un esprit de partage et de convivialité.

Programme provisoire sous réserve de compléments et/ou modifications

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme/>

Animateur F/D : Stéphane Decorvet

Partenaires de L'Arène Gourmande :

Avec le soutien de :



Animation spéciale 20 ans

L'ARENE GOURMANDE

Les Méli-Mélo de Ben & Léo

Stand 178 / halle 020

14

Ben & Léo sont tous deux connus aujourd'hui dans le monde de la gastronomie. Voilà plus de 7 ans qu'ils cuisinent ensemble, participent au même concours culinaire **MasterChef sur TF1**, puis montent un service de chefs à domicile. Forts de ce succès, ils ouvrent en 2016 leur premier restaurant, le « **Café de la Fonderie** » à Fribourg. Leur talent est rapidement reconnu puisqu'ils figurent depuis deux ans dans le guide gastronomique « Gault & Millau ». Enfin, le duo participe à l'émission « **Bon app'** » de la RTS où ils oeuvrent pour la seconde saison consécutive.



Malgré un agenda pour le moins chargé, ils nous ont accordé un peu de leur temps pour nous offrir, à l'occasion de notre 20^e anniversaire, **deux démonstrations culinaires inédites** ! Ils nous emmèneront par deux fois dans une expérience gustative particulière.

Les vins et chacun des plats seront proposés à la **dégustation** lors de chacun des « Meli-Mélo de Ben&Léo » !

Inversion autour de l'accord mets et vin



Vendredi à 14h30, ils inviteront **Fabrice Simonet**, ingénieur œnologue à la cave « Le Petit Château » à Môtier (Vully), élu « Rookie de l'année » par le Gault & Millau 2019. Ils présenteront ensemble une démarche traditionnelle d'accord mets et vins. Puis, Fabrice Simonet présentera un vin dont les caractéristiques serviront au choix des ingrédients pour la réalisation d'un plat par Ben & Léo.

Réinventer des desserts moins sucrés



Samedi à 14h30, ils interviendront en compagnie de **Adeline Gummy**, Pâtissière-Chocolatière dans leur restaurant "Le Café de la Fonderie", qui a travaillé notamment pour Arnaud Lahrer, meilleur ouvrier de France à Paris. Ben & Léo présenteront d'abord un plat salé, source d'inspiration pour la création d'un dessert que réalisera ensuite Adeline d'après son credo : sortons du sucre, réinventons le dessert avec d'autres sensations !

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/les-meli-melo-de-ben-leo/>



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

L'ARENE GOURMANDE

MERCREDI 30 OCTOBRE

Stand 178 / halle 020

15

11:00 - 16:00

JCI Grevire Awards

Concours de cuisine destiné aux apprentis cuisiniers de la région



La Jeune Chambre Internationale de La Gruyère présente le « JCI Grevire Awards » qui a pour but de maintenir et de promouvoir les traditions gruériennes, tant au niveau de l'artisanat, du sport, de la vie associative que de la gastronomie.

L'édition 2019, consacrée à la cuisine traditionnelle gruérienne, est un concours destiné aux apprentis cuisiniers de la région. Sur la base d'une liste de produits prédéfinis et typiques, les quatre candidats auront une heure à disposition pour sublimer un plat régional. Ils devront séduire le jury composé de sept personnalités locales.

Programme

Battle 1 - 11h à 12h30

- Lilou Rupprecht, Horizon Sud, Marsens
- Laura d'Imprima, Hôtel Cailler, Charmey

Battle 2 - 13h30 à 15h

- Maria Pietrolungo, HFR, Riaz
- Romain Rappo, Institut agricole Grangeneuve

Remise des prix – 15h30

Contact

Alice Egger, Présidente de la commission JCI Grevire Awards, E. info@lesdelicesdalice.ch, T. +41 79 710 18 24

17:30 - 19:00

Equipe Suisse de Boulangerie

Participation à la Coupe d'Europe de la Boulangerie, à Nantes (F) les 20 et 21 octobre 2019



Animations

16

L'ARENE GOURMANDE

JEUDI 31 OCTOBRE

Stand 178 / halle 020

11:15 - 12:15

Elodie Jacot-Manesse

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
 Cuisinier d'Or 2017
 19/20 Gault & Millau
 3* Michelin

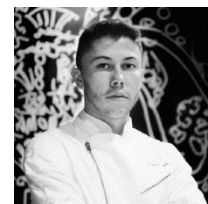
www.restaurantcrissier.com



13:15 - 14:15

Christian Turra

Association Unione regionale cuochi Valle d'Aosta
www.lovevda.it/gastronomie



15:00 - 16:00

Pierrot Ayer

Restaurant Le Pérolles, Fribourg
 17/20 Gault & Millau
www.leperolles.ch



16:45 - 17:45

Damien Germanier

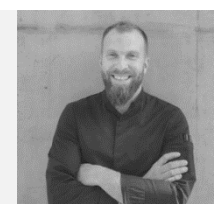
Restaurant Damien Germanier, Sion
 17/20 Gault & Millau
 1* Michelin
www.damiengermanier.ch



18:30 - 19:30

Julian Knipper

Home Gourmet, Rolle
traiteur.homegourmet.ch





LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

L'ARENE GOURMANDE

VENDREDI 1^{er} NOVEMBRE

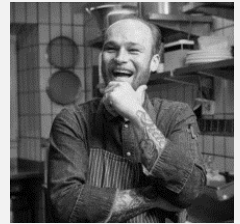
Stand 178 / halle 020

17

12:30 - 13:30

Bertrand Chardonens

Restaurant Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac
13/20 Gault & Millau
www.lerivesud.ch



14:30 - 15:30



Ben & Léo et Fabrice Simonet

Inversion autour de l'accord mets et vin
Café de la Fonderie
14/20 Gault & Millau
www.benandleo.ch



Détail page 12

16:30 - 17:30

Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers, Vézenaz
www.gourmetbrothers.ch



18:30 - 19:30

Romain Leemann

Artisan Chocolatier, Bulle
www.romain-leemann.ch





LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

L'ARENE GOURMANDE

SAMEDI 2 NOVEMBRE

Stand 178 / Halle 020

18

12:30 - 13:30

Philippe Roschy

Brasserie Le Boulevard 39, Fribourg
www.leboulevard.ch



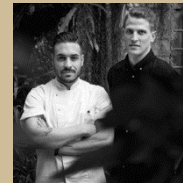
14:30 - 15:30



Ben & Léo et Adeline Gumy

Réinventer des desserts moins sucrés

Café de la Fonderie
14/20 Gault & Millau
www.benandleo.ch

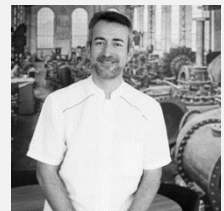


Détail page 12

16:30 - 17:30

Jean-Sébastien Ribette

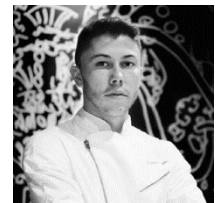
Les Ateliers, Vevey
15/20 Gault & Millau
www.lesateliersvevey.ch



18:30 - 19:30

Christian Turra

Association Unione regionale cuochi Valle d'Aosta
www.lovevda.it/gastronomie



Animations

L'ARENE GOURMANDE

DIMANCHE 3 NOVEMBRE

Stand 178 / halle 020

19

11:30 - 12:30

Marie Robert

Restaurant Le Café Suisse, Bex
Cuisinière de l'année 2019
16/20 Gault & Millau
1* Michelin
www.cafe-suisse.ch



13:30 - 14:30

Bert de Rycker

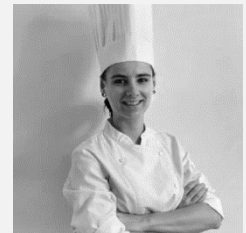
Restaurant Le Rawyl, Randogne
Découverte de l'année 2019
16/20 Gault & Millau
www.le-rawyl.ch



15:30 - 16:30

Cécile Fontannaz-Panchaud

Hôtel des Trois Couronnes, Vevey
Vainqueur du Grand Prix Joseph Favre 2018
16/20 Gault & Millau
1* Michelin
www.hoteltroiscouronnes.ch



Animations

L'AMUSE-BOUCHE

Un espace ludique et interactif pour les familles

Stand 179 / halle 020



20

Des activités permanentes en libre accès

Les 5 sens sont nos outils de prédilection pour découvrir la gastronomie. Au cœur du Salon, des activités spécialement conçues pour la jeunesse et leur famille permettent de découvrir l'alimentation de façon ludique et interactive.

L'Amuse-Bouche se renouvelle d'année en année afin d'offrir de nouvelles découvertes... Ne manquez pas de venir, en famille, expérimenter ces activités sur les 5 sens liées à l'alimentation !

L'Ecole du Goût

Ateliers pour les 6-12 ans (uniquement en français)

Ateliers interactifs et ludiques, en compagnie d'animateurs de divers horizons, pour partir à la découverte d'une recette, de goûts inconnus ou d'une thématique particulière en lien avec l'alimentation.

Inscription sur le stand

Etat du programme au 18.10.2019, sous réserve de compléments et modifications

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/amuse-bouche/des-activites-pour-les-familles





LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

AU PROGRAMME DE L'ECOLE DU GOUT

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 60 minutes

Stand 179 / halle 020

21

Fish & Kids LOË !

Plonge dans l'univers de LA PERCHE LOË et réalise toi-même, comme un chef, de délicieuses recettes à partir de filets de perches frais. Tu repartiras non seulement avec ta création et la recette, mais également avec un cadeau surprise !

Par *Sophie Vuilleumier, LA PERCHE LOË*

www.lapercheloe.ch

Mercredi et Jeudi, de 17h à 18h

Vendredi, de 18h à 19h

Samedi, de 16h15 à 17h15

Dimanche, de 15h30 à 16h30



Madeleines Madeleines ...

Tu confectionneras des madeleines sucrées et salées que tu décoreras à ta guise. Tu pourras aussi exercer ton sens du goût par un jeu !

Par *Grangeneuve, Institut agricole de l'Etat de Fribourg*

www.grangeneuve.ch

Mercredi et jeudi, de 15h15 à 16h15

Vendredi, de 11h à 12h



Fabrique ta tomme avec du bon lait valaisan!

Caroline et Marie-Gabrielle, toutes deux fromagères à l'alpage de la Chaux dans le Val de Bagnes (Grand Entremont), t'initieront aux secrets de la transformation du lait en fromage grâce à des petits chaudrons individuels. Tu pourras ensuite ramener ta tomme à la maison.

Par *PDR Grand Entremont, Pays du St-Bernard*

Hôte d'honneur 2019

www.saint-bernard.ch

Mercredi, de 11h à 12h

et de 13h30 à 14h30





LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

AU PROGRAMME DE L'ÉCOLE DU GOUT

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 60 minutes

Stand 179 / halle 020

22

La piata de Issogne

Une spécialité valdôtaine qui marie les parfums et les saveurs de l'automne en Vallée d'Aoste

Le Chef Christian Turra te guidera dans la réalisation d'une spécialité d'automne de la Vallée d'Aoste : des petits pains de seigle auxquels on rajoute des châtaignes, des noix et des pommes. A découvrir absolument !

Par la Vallée d'Aoste
Hôte d'honneur 2019
www.lovevda.it



Dimanche, de 12h15 à 13h15

Découverte du chocolat

Réalise une plaque de chocolat personnalisée et vient découvrir l'histoire du chocolat!
Nous allons traverser les âges depuis la boisson des Mayas jusqu'à la tablette de chocolat d'aujourd'hui.

par Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères



Jeudi, de 11h à 12h
Vendredi, de 16h15 à 17h15

Le café n'aura plus de secret pour toi !

Pars à la découverte du café avec Carolina ! Tu auras l'occasion de torréfier du café et réaliser des recettes avec du café décaféiné et la cascara de café !

Par Carolina Gobet, Viajero Coffee
www.viajerocoffee.com



Jeudi, de 13h30 à 14h30
Samedi, de 12h45 à 13h45



LE SALON AUTHENTIQUE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

AU PROGRAMME DE L'ECOLE DU GOUT

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 60 minutes

Stand 179 / halle 020

23

Sucré salé

C'est le titre d'une activité de L'Amuse-Bouche où tu peux deviner les 5 saveurs, mais c'est aussi ce que tu vas réaliser durant cet atelier... apéritifs et biscuits pour le café. Tu auras l'occasion ensuite de te rendre dans la caverne d'alibaba de Gugger-Guillod pour déguster quelques-uns de leurs trésors !

Par Gugger-Guillod SA, Sugiez (FR)
www.gugger-guillod.ch

Vendredi, de 14h30 à 15h30



Confection d'un jardin à croquer!

À vos pelles, à vos pioches, on jardine!
Venez croquer à pleines dents des petits légumes piqués dans un jardin sain mais gourmand...

Par Les Délices d'Alice
www.lesdelicesdalice.ch

Vendredi, de 12h45 à 13h45



Atelier animé par des étudiants en économie familiale

De jeunes adultes en formation universitaire afin de devenir enseignant en économie familiale se réjouissent d'animer un atelier de cuisine pour toi ! Ils ont choisi une recette sympa facilement réalisable !

Par la Haute Ecole pédagogique Fribourg
www.hepfr.ch

Samedi, de 14h30 à 15h30
Dimanche, de 10h30 à 11h30 et de 14h à 15h



Etat du programme au 16.10.2019, sous réserve de compléments et modifications

Programme complet et actualisé sous
www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche



LE SALON AUTHENTIQUE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animations

24

L'AMUSE-BOUCHE

Merci aux partenaires

Partenaire « Amuse-Bouche »



paysgourmand.ch

Partenaire « École du Goût »



PREMIUM SWISS FISH

Partenaires prestations



Partenaires activités



Avec le soutien de



L'Amuse-Bouche est un projet créé par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, en collaboration avec Carine Cornaz Bays (conception du projet) et réalisé avec le soutien de plusieurs partenaires, que nous remercions sincèrement pour leur apport.

Au 1^{er} étage, la visite continue

La visite ne s'arrête pas au rez-de-chaussée, 30 exposants vous font découvrir leurs produits d'exception au 1^{er} étage.

Envie d'être servi à table ?

Venez manger au calme dans une des trois pintes du 1^{er} étage avec, à la carte, une sélection de mets variés et originaux.

- Service Traiteur La Passion, stands 192-193
- La Pinte du Barbu, stand 200
- Restaurant Boccard Traiteur, stand 209

Exposition spéciale

Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs attisent les sens au travers d'une exposition de leurs travaux de concours, stand 208

Bar Boccard Traiteur

Prolongez votre visite au bar du 1^{er} étage avec sa terrasse donnant directement sur la halle d'exposition des hôtes d'honneur, Du Mercredi au samedi de 21h30 à 2h, stand 210.



Personnalités à rencontrer lors du salon

Rendez-vous presse sur demande

26



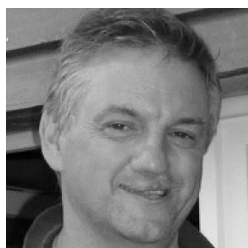
Christophe Darbellay
Conseiller d'Etat du Canton du Valais
Président du Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Cérémonie officielle – mercredi 30 octobre 2019



Laurent Viérin
Assesseur au Tourisme, aux Sports, au Commerce, à l'Agriculture et
aux Biens culturels de la Région autonome Vallée d'Aoste
Invité d'honneur du Salon
Cérémonie officielle – mercredi 30 octobre 2019



Julien Moulin
Président du Pays du Saint-Bernard
Invité d'honneur du Salon
Cérémonie officielle – mercredi 30 octobre 2019



Daniel Blanc
Président de Terroir Fribourg
Invité d'honneur du Salon
Cérémonie officielle – mercredi 30 octobre 2019



Didier Castella
Conseiller d'Etat du Canton de Fribourg
Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF)
Cérémonie officielle – mercredi 31 octobre 2018

Personnalités à rencontrer lors du salon

Rendez-vous presse sur demande

27



Lauriane Sallin

Miss Suisse 2016 – 2017

Ambassadrice du Bicentenaire Nova Friburgo

Présence sur le stand 169 – du mercredi au samedi de 16h à 22h et le dimanche de 11h à 17h.



Alain Bächler

Restaurant Des Trois Tours, Bourguillon, 18/20 Gault & Millau

Ambassadeur de Terroir Fribourg

Présence sur le stand 153 - dimanche, dès 13h30



Combinez la visite avec une excursion belle époque



NOSTALGIE EXPRESS

Gourmandise et Belle Epoque

28

Montez à bord du **Goûts et Terroirs Nostalgie Express** au départ de Montreux à destination de Bulle et visitez le Salon Suisse des Goûts et Terroirs! Organisée par le Musée du Chemin de Fer Blonay-Chamby, une composition centenaire tractée par l'automotrice Bernina n°35 avec voiture salon-bar 1900 vous attend le dimanche 3 novembre 2019 en gare de Montreux, direction Montbovon, Gruyères et Bulle. Le café-croissant à l'aller et un rafraîchissement au retour vous seront offerts.

Bon à savoir !

Grâce au billet combiné "Train nostalgique & entrée au Salon", vous évitez le passage aux caisses du Salon et accédez ainsi directement dans les halles d'Espace Gruyère.



Programme : dimanche 3 novembre 2019

- 9h02 Départ de Montreux
- 10h51 Arrivée à Bulle
- Visite libre du Salon**
- 15h31 Départ de Bulle
- 17h29 Arrivée à Montreux

www.blonay-chamby.ch/fr/manifestations/gtne

Mobilité

Afin de profiter au maximum de l'expérience du Salon Goûts et Terroirs, privilégiez les transports publics et le covoiturage.

29

TRANSPORTS PUBLICS

2

Ligne Mobul 2
 Arrêt Espace Gruyère
 Recherchez votre itinéraire sur www.tpf.ch



Horaires modifiés ! Derniers bus

Direction Morlon : 23h08
 Direction Vuadens : 23h16

Offre combinée RailAway

En voyageant en transports publics, bénéficiez de 30% de réduction sur l'entrée adulte / enfant et 20% sur l'entrée AVS / AI / Etudiant. L'offre est disponible dans votre gare, auprès de Rail Service au 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min.) ou en ligne sur www.cff.ch/gouts-terroirs.

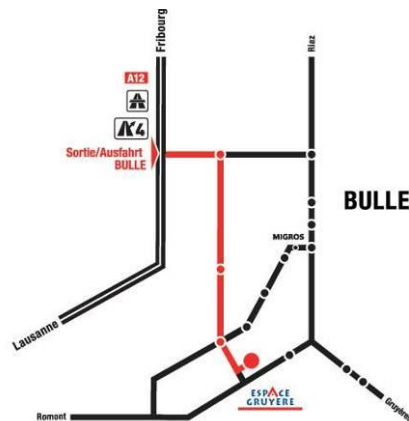
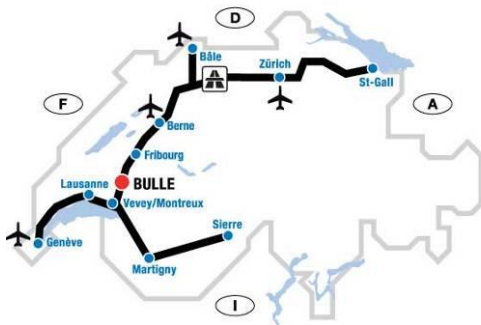


VOITURE: PARKING CHF 10.-*

Autoroute A12, sortie Bulle. Suivre la signalisation et les instructions du personnel. Les places de parc sont limitées. **Parking y compris bus-navette P+R depuis Liebherr CHF 10.-.**

Les taxes sont prélevées par le Salon pour couvrir, en partie, les frais de gestion de stationnement et de bus-navette. Les entreprises qui mettent à disposition leur parking n'encaissent aucun montant de l'organisateur.

Adresse GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR





LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Préparez votre visite

Dates

Du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre 2019

30

Horaires du Salon

Mercredi à samedi 10h00 - 22h00
Dimanche 10h00 - 17h00

Horaires du bar Boccard Traiteur

Mercredi au samedi 21h30- 02h00

Tarifs

| | | |
|--|-----|-------|
| Adultes | CHF | 15.00 |
| Enfants de 6 à 16 ans (<i>moins de 6 ans gratuit</i>) | CHF | 6.00 |
| AVS-AI, Etudiants | CHF | 9.00 |
| Famille (<i>dès 3 pers. / max. 2 adultes</i>) | CHF | 30.00 |
| Carte permanente | CHF | 45.00 |
| Entrée soirée (<i>1 heure avant la fermeture des stands</i>) | CHF | 5.00 |

20 ANS

ENTRÉE OFFERTE AUX VISITEURS DE 20 ANS

A l'occasion du 20^e anniversaire du Salon, l'entrée est offerte à tous les visiteurs nés en 1999. Offre valable à la caisse du salon sur présentation d'une carte d'identité valable.

Mercredi : entrée gratuite pour les enfants

Le mercredi 31 octobre est dédié aux enfants. Plusieurs ateliers spécialement conçus pour eux sont organisés. Le billet d'entrée au salon est offert à tous les enfants jusqu'à 16 ans.

Billetterie online

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/infos-pratiques/billetterie-online/

Pour des raisons d'hygiène, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du salon, à l'exception des chiens guides d'aveugles, des chiens d'assistance et des chiens Saint-Bernard de la Fondation Barry.

Salon non fumeur/vapoteur.

Santé!

Les vigneron·nes qui le souhaitent sont autorisés à pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Liste des pintes

31

Si une pause s'impose, lorsqu'un petit creux se fait sentir ou si vous avez la gorge sèche, n'hésitez pas à faire halte dans l'une des pintes cantonales ou thématiques. Vous apprécierez leur ambiance typique et leurs délicieuses spécialités locales.

Halles 020 | 030 | 040

- **La Pinte Fribourgeoise, stand 104 | 040**
Mets du terroir du Pays de Fribourg
- **Ceux du Canard, stand 129 | 030**
Spécialités de canard du Sud-Ouest de la France
- **Les Cafés Esperanza, stand 146 | 030**
- **Le Cabanon des Coquillages, stand 147 | 030**
Huîtres
- **Vallée d'Aoste, stand 150 | 020**
Spécialités valdôtaines
- **Au Tavillon Gourmand, stand 154 | 020**
Bouchées du terroir du Pays de Fribourg
- **Au Pays du Saint-Bernard, stand 171 | 020**
Salade de sérac, agneau de la ferme, soupe au pain de seigle

Halle 050

- **Au Chalet de Cremo, stand 15**
Fondue, jambon, soupe de chalet, viande séchée
- **Genève Terroir, La Pinte, stand 24**
Produits du terroir genevois
- **Le Festin Neuchâtelois, stand 31**
Rösti neuchâtelois, saucisson, Chapelon, truite, Tripes, Tartare
- **La Perche Loë, stand 48**
Filets de perche suisse
- **Chez Martin "Carnotzet Valaisan", stand 55**
Terroir valaisan, raclette et assiette valaisanne
- **La Pinte Vaudoise, stand 69**
Produits du terroir vaudois

Au 1er étage

Service Traiteur La Passion, stands 192-193

Ardoise, gravlax de truite de Neirivue, tartares de légumes ou bar, foie gras, ravioles, ballotine de pintade, desserts

La Pinte du Barbu, stand 200

Fondues, planchette de viande des Préalpes

Restaurant Boccard Traiteur stand 209

Menu du jour, tartares, tapas et desserts

Bar Boccard Traiteur, stand 210

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-pintes

Plan du salon

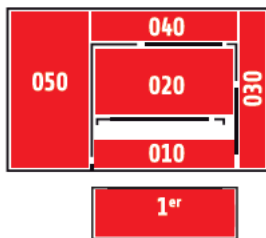
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants

32

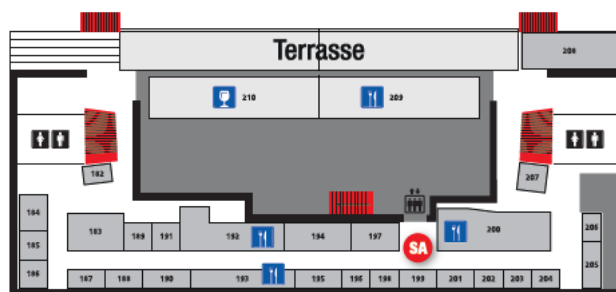
REZ-DE-CHAUSSÉE



NUMÉRO DES HALLES



1^{er} ÉTAGE



LÉGENDES

- | | | | | | |
|---------------------|------------------|------------------------------|---------------|-------------|--------------------|
| VS Valais | JU Jura | FR Fribourg | Bar à café | Vestiaire | Information |
| GE Genève | VD Vaud | SA Saveurs d'Ailleurs | Bar | Bancomat | Distinction 20 ans |
| NE Neuchâtel | TI Tessin | Pinte | Bar à poisson | Infirmierie | Hôtes d'honneur |



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Liste des exposants

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants

Sauf erreur et/ou omission. Etat au 22/10/2019

33

Distinction 20 ans Invités d'honneur

| STAND | EXPOSANTS | LIEU | HALLE |
|----------|--|---------------------|-------|
| 18 | 100 % Valaisan | Aproz | H050 |
| 20 | Absintissimo (ve-sa-di) | Plan-les-Ouates | H050 |
| I | Accueil - information | Bulle | H010 |
| 92 | Acetaia DiScandiano | Corgémont | H040 |
| 120 | Administration des Vignobles de l'Etat de Fribourg | Fribourg | H030 |
| 52 | Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG | Salgesch | H050 |
| 88 | Agriloro SA | Genestrerio | H040 |
| 138 | Ail Rose de Lautrec | Castres (F) | H020 |
| 143 | Alain Saucissons | Ponteilla (F) | H030 |
| 93 | Alfieri Suisse Sagl | Pambio-Noranco | H040 |
| 195 | Alphüsli AG | Oberbipp | 1er |
| 34 | Animation Dégustation de vins à l'aveugle | Cernier | H050 |
| 135 | Anouche - Epices et Délices | Domarin - Isère (F) | H030 |
| 131 | Apis Distribution | Peseux | H030 |
| 97 | Apis Sagl | Melano | H040 |
| 65 | Appenzeller Käse | Appenzell | H050 |
| 74 | Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou | Epalinges | H040 |
| 198 | Arts Culinaires Pasteur | Bienne | 1er |
| 46 | Association de la Région du Gros-de-Vaud | Echallens | H050 |
| 208 | Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs | Bulle | 1er |
| 65-66-67 | Association Suisse des AOP-IGP | Berne | H050 |
| 15 | Au Chalet de Cremo | Villars-sur-Glâne | H050 |
| 171-172 | Au Pays du St-Bernard | Orsières | H020 |
| 154 | Au Tavillon Gourmand | Granges-Paccot | H020 |
| 80 | BagBrands Sàrl | Bulle | H040 |
| 210 | Bar - Boccard Traiteur | Bulle | 1er |
| 156 | Bar "Espace Thématique chocolat - café" | Bulle | H020 |
| 181 | Be Popcorn | Savigny | H020 |
| 201 | Be&Co SA | Vernier | 1er |
| 66 | Berner Alpkäse AOP | Heiligenschwendi | H050 |
| 170 | Bicentenaire Nova Friburgo | Fribourg | H020 |
| 183 | BossBeer - La Bière du Sud | Bossonnens | 1er |
| 47 | Boucher de Campagne Oester Stéphane | Grandval | H050 |
| 69 | Boucherie artisanale de l'Etivaz | L'Etivaz | H050 |
| 35 | Boucherie Bernard Perroud | Les Ponts-de-Martel | H050 |

| | | | |
|-----|--|---------------------|------|
| 111 | Boucherie Blanc | Châtel-st-Denis | H030 |
| 47 | Boucherie Chappuis Stéphane | Courgenay | H050 |
| 10 | Boucherie de Campagne Jossi Sàrl | Vouvry | H050 |
| 24 | Boucherie du Palais SA | Carouge | H050 |
| 171 | Boucherie St-Bernard | Martigny | H020 |
| 68 | Boucherie-Charcuterie Stuby SA | Vevey | H050 |
| 148 | Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA | Romont | H030 |
| 119 | Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Ecoffey | Romont | H030 |
| 82 | Brasserie de la Côte | Vullierens | H040 |
| 114 | Brasserie Fri-Mousse | Fribourg | H030 |
| 51 | Brasserie Trois-Dames | Ste-Croix | H050 |
| 164 | Cacahualt Design | Vuadens | H020 |
| 194 | Caffè Chicco d'Oro | Balerna | 1er |
| 175 | Caligara-Monsellato Elvira | Genève | H020 |
| 126 | Camelina Sàrl | Villarlod | H030 |
| 160 | Canonica SA | Vernier | H020 |
| 103 | Caramels Heidi | Frasses | H030 |
| 55 | Carnotzet Valaisan | Verbier | H050 |
| 25 | Cave Alain Gerber | Hauterive | H050 |
| 84 | Cave Albiez-Meylan | Mont-sur-Rolle | H040 |
| 69 | Cave Berthaudin SA Clos de Roussillon (me-je-ve) | Tartegnin | H050 |
| 58 | Cave Bertrand Gaillard SA | St-Pierre-de-Clages | H050 |
| 29 | Cave de la Béroche | St-Aubin-Sauges | H050 |
| 62 | Cave de la Tulipe | Fully | H050 |
| 61 | Cave de l'Adret | Champlan | H050 |
| 14 | Cave des Deux-Rives | Brignon (Nendaz) | H050 |
| 27 | Cave des Lauriers | Cressier | H050 |
| 69 | Cave des Viticulteurs de Bonvillars (me-je-ve) | Bonvillars | H050 |
| 76 | Cave du Consul | Perroy | H040 |
| 54 | Cave du Liquidambar | St-Pierre-de-Clages | H050 |
| 69 | Cave du Pasquier (sa-di) | Concise | H050 |
| 57 | Cave du Rhodan - Mounir Vins | Salgesch | H050 |
| 77 | Cave du Vallon | Lavigny | H040 |
| 75 | Cave Girardet | Lully | H040 |
| 5 | Cave La Fournaise Sàrl | Veyras | H050 |
| 64 | Cave La Vignolle - Saveurs & Nature | Conthey | H050 |
| 6 | Cave Les Sentes | Sierre | H050 |
| 19 | Cave Ozenit | Granges | H050 |
| 63 | Cave Rives du Bisse | Ardon | H050 |
| 20 | Caves des Oulaines | Lully | H050 |
| 23 | Caves des Oulaines (me-je-ve) | Lully | H050 |

| | | | |
|---------|------------------------------------|----------------------|------|
| 28 | Caves du Prieuré | Cormondèche | H050 |
| 129 | Ceux du Canard | La Seyne-sur-Mer (F) | H030 |
| 122 | Chalet Fribourgeois | Villarimboud | H030 |
| 177 | Champagne Perseval | Sacy (F) | H020 |
| 47 | Chappuis Stéphane | Courgenay | H050 |
| 65 | Charcuterie Vaudoise IGP | Villeneuve | H050 |
| 90 | Château Le Rosey | Bursins | H040 |
| 142 | Chez Denis | Vuadens | H030 |
| 22 | Chocolat Artisanal | Meinier | H050 |
| 37 | Chocolat Douceur des Fées | Fleurier | H050 |
| 158-163 | Chocolaterie de Gruyères Sàrl | Gruyères | H020 |
| 11 | Cina Gilles et Joël GmbH | Salgesch | H050 |
| 166 | Confiserie Monsieur Blanc (sa-di) | Bulle | H020 |
| 149 | Crème Glacée EM Sàrl | Faoug | H030 |
| 42 | Crème Renversante | Les Ponts-de-Martel | H050 |
| 36 | Crèmerie Les Martel | Les Ponts-de-Martel | H050 |
| 13 | Crettenand Pierre-Antoine | Saillon | H050 |
| 65 | Cuchaule AOP | Bulle | H050 |
| 67 | Damassine AOP | Courtételle | H050 |
| 68 | Dégustation AOP-Terravin | | H050 |
| 199 | Délicésar Sàrl | Lausanne | 1er |
| 187 | Dicifood Sàrl | Cottens | 1er |
| 96 | DiGiovanna SA | Quartino | H040 |
| 39 | Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie | Couvet | H050 |
| 69 | Domaine Bertholet (sa-di) | Villeneuve | H050 |
| 23 | Domaine de Beauvent (me-je-sa-di) | Bernex | H050 |
| 72 | Domaine de Chantegrive SA | Gilly | H040 |
| 43 | Domaine de Chantemerle | Tartegnin | H050 |
| 69 | Domaine de la Brazière (me-je-ve) | Tartegnin | H050 |
| 23 | Domaine de la Planta (sa-di) | Dardagny | H050 |
| 23 | Domaine de la Printanière | Avully | H050 |
| 23 | Domaine de l'Abbaye | Presinge | H050 |
| 69 | Domaine de l'Ovaille (me-je-ve) | Yvorne | H050 |
| 23 | Domaine de Miolan (me-je-ve) | Choulex | H050 |
| 173 | Domaine Defayes-Crettenand | Leytron | H020 |
| 23 | Domaine des Abeilles d'Or | Satigny | H050 |
| 23 | Domaine des Graves | Athénaz (Avusy) | H050 |
| 27 | Domaine des Landions | Cortailod | H050 |
| 23 | Domaine des Pendus (me-je-sa-di) | Satigny | H050 |
| 23 | Domaine du Chambet (ve-sa-di) | Gy | H050 |
| 69 | Domaine du Dézaley (sa-di) | Cully | H050 |

| | | | |
|-----|--|----------------------|------|
| 23 | Domaine du Paradis (me-je) | Satigny | H050 |
| 53 | Domaine Dussex | St-Pierre-de-Clages | H050 |
| 69 | Domaine Genévaz (me-je-ve) | Grandvaux | H050 |
| 56 | Domaine Gérald Besse | Martigny-Croix | H050 |
| 30 | Domaine Grisoni | Cressier | H050 |
| 69 | Domaine la Combaz (sa-di) | Ollon | H050 |
| 44 | Domaine la Passion | Luins | H050 |
| 23 | Domaine Les Faunes (me-je-ve-di) | Dardagny | H050 |
| 69 | Domaine Olivier Christinat (me-je-ve) | Ollon | H050 |
| 101 | Domaine Philippe et Laurence Jobin | Echichens | H040 |
| 73 | Domaine Sous les Jardins | Bursinel | H040 |
| 23 | Domaine Villard & Fils (me-je-ve-sa) | Anières | H050 |
| 18 | Duay & Fils | Saxon | H050 |
| 23 | Dupraz Stéphane (ve-sa-di) | Soral | H050 |
| 117 | Dzin.ch - Fribourg Région | Fribourg | H030 |
| 100 | Ecuyer des Saveurs | Belmont-sur-Lausanne | H040 |
| 133 | El Corsica | Corbeyrier | H030 |
| 67 | Emmentaler Switzerland AOP | Berne | H050 |
| 9 | Escalier de la Dame | Saxon | H050 |
| 159 | Espace thématique chocolat - café | Bulle | H020 |
| 168 | Exposition des travaux des apprentis de la boulangerie - pâtisserie - confiserie | Bulle | H020 |
| 208 | Exposition des travaux des apprentis de la boulangerie - pâtisserie - confiserie | Bulle | 1er |
| 47 | Famille Fabienne et Frédéric Nagel-Heusler | Charmoille | H050 |
| 190 | Fédération romande des consommateurs | Lausanne | 1er |
| 68 | Fédération Vaudoise des sociétés d'Apiculture | Puidoux | H050 |
| 40 | Ferme des Bouleaux | Les Ponts-de-Martel | H050 |
| 8 | Fernand Cina SA | Salgesch | H050 |
| 31 | Festin Neuchâtelois | Fontaines | H050 |
| 123 | Fleisch und Brau AG | St. Ursen | H030 |
| 166 | Fleur de Cacao Sàrl (me-je-ve) | Fribourg | H020 |
| 47 | Fleury Didier | Alle | H050 |
| 171 | Fondation Barry du Grand Saint-Bernard | Martigny | H020 |
| 78 | Food Express | Courlevon | H040 |
| 110 | Freiburger Biermanufaktur | Fribourg | H030 |
| 47 | Fromagerie de la Chaux d'Abel | La Ferrière | H050 |
| 68 | Fromagerie Fleurette Sàrl | Rougemont | H050 |
| 112 | Fromagerie Moléson SA | Orsonnens | H030 |
| 176 | Gagygnole | Souboz | H020 |
| 155 | Gemüsebau | Posieux | H020 |
| 21 | Genève Terroir | Bernex | H050 |
| 20 | Genève Terroir - L'Epicerie | Bernex | H050 |

| | | | |
|-----|--------------------------------------|----------------------|------|
| 23 | Genève Terroir - Les Vins | Bernex | H050 |
| 20 | Ginger Fruits (me-je) | Carouge | H050 |
| 47 | Gîte rural de Courcelon | Courcelon | H050 |
| 32 | Glaces Les Saveurs Marguerite | Dombresson | H050 |
| 4 | Grand-Père Cornut | Randogne | H050 |
| 60 | Gregor Kuonen Caveau de Salquenen | Salgesch | H050 |
| 30 | Grillette, Domaine de Cressier | Cressier | H050 |
| 152 | Gugger-Guillod SA | Nant-Vully | H020 |
| 91 | Hans Nobs & Cie SA | Münchenbuchsee | H040 |
| 184 | Henri Badoux SA | Aigle | 1er |
| 197 | Hugo Reitzel | Aigle | 1er |
| 206 | IG Dinkel - PurEpeautre | Baerou | 1er |
| 33 | Interprofession de l'Absinthe | Môtiers | H050 |
| 16 | Îris c/o Les Fruits de Martigny | Riddes | H050 |
| 124 | Javet et Javet | Lugnorre | H030 |
| 139 | JB Morilles | Onnens | H030 |
| 121 | KDB Buchs Sàrl | Echarlens | H020 |
| 45 | Kursner Vins SA | Féchy | H050 |
| 102 | La Belle Luce S.A. | Epagny | H030 |
| 69 | La Brebisane | Puidoux | H050 |
| 23 | La Cave de Genève | Satigny | H050 |
| 83 | La Cave Vevey-Montreux | Montreux | H040 |
| 17 | La Ferme Valaisanne | Collombey | H050 |
| 41 | La Maison du Sandre | Valangin | H050 |
| 48 | La Perche Loë | Corcelles | H050 |
| 200 | La Pinte du Barbu | Bulle | 1er |
| 171 | La Pinte du Saint-Bernard | Orsières | H020 |
| 104 | La Pinte Fribourgeoise | Granges-Paccot | H040 |
| 24 | La Pinte genevoise | Bernex | H050 |
| 69 | La Pinte Vaudoise - Pro Terroir Sàrl | Lausanne | H050 |
| 136 | La Route du Québec | La Neuveville | H030 |
| 132 | La Uliva | Riesi CL (I) | H030 |
| 151 | La Vallée d'Aoste | St-Christophe (I) | H020 |
| 184 | La Viticole Villeneuve SA | Villeneuve | 1er |
| 125 | Laiterie-Fromagerie du Pâquier | Le Pâquier-Montbarry | H030 |
| 179 | L'Amuse-Bouche | Bulle | H020 |
| 178 | L'Arène Gourmande | Bulle | H020 |
| 127 | Laudato Si | Posieux | H030 |
| 147 | Le Cabanon des Coquillages | La Tremblade (F) | H030 |

| | | | |
|-------|--|-------------------------|------|
| 87 | Le Canard Gourmand | St-Maurice | H040 |
| 46 | Le Gibier du Domaine | Thierrens | H050 |
| 69 | Le Grand Pré | Moudon | H050 |
| 65 | Le Gruyère AOP | Pringy | H050 |
| 46 | Le Moulin d'Echallens | Echallens | H050 |
| 46 | Le Petit Encas | Etagnières | H050 |
| 77 | Le Portillon | Tartegnin | H040 |
| 3 | Le Vestiaire | Bulle | H010 |
| 180 | L'Ecole du Goût | Bulle | H020 |
| 130 | Léman Fruits | Perroy | H030 |
| 146 | Les Cafés Esperanza Sàrl | Vuadens | H030 |
| 59 | Les Celliers de Vétroz | Vétroz | H050 |
| 140 | Les Délices de la Ruche | Charmoille | H030 |
| 79 | Les Délices de Tantine | St-Maurice | H040 |
| 85 | Les Pères Fruit'art | Luins | H040 |
| 23 | Les Vallières (ve-sa-di) | Satigny | H050 |
| 66 | L'Etivaz AOP | L'Etivaz | H050 |
| 162 | L'Irrésistible | Le Noirmont | H020 |
| 202 | L'Olivène | Fribourg | 1er |
| 99 | Macelleria I Nostran de Cabie | Lostallo-Cabbio | H040 |
| 115 | Madame Tartare | Vuadens | H030 |
| 118 | Magie de la Ferme | Dompierre | H030 |
| 50 | Maison Gilliard | Sion | H050 |
| 145 | Maison Jean Huttard | Zellenberg - Alsace (F) | H030 |
| 191 | Marché de Delphine | Puidoux | 1er |
| 113 | Marché des Chandines | Delley | H030 |
| 26 | Mauler & Cie | Môtiers | H050 |
| 105 | Metzgerei Götschmann | Giffers | H030 |
| 70 | Mont-sur-Rolle Promotion | Mont-sur-Rolle | H050 |
| 71 | Moulin de Sévery | Sévery | H040 |
| 68 | Mozza'Fiato | Cuarnens | H050 |
| 47 | Nagel Fabienne | Charmoille | H050 |
| 31-38 | Neuchâtel - Vins et Terroir | Cernier | H050 |
| 207 | Nicolas Pains d'Epices à l'ancienne | Peynier | 1er |
| 141 | Oil & Whisky | Sion | H030 |
| 182 | Oleum - my Family Olive trees Farm | Stereia Ellada | 1er |
| 189 | Orator AG - Destillerie für edle Spirituosen & feine Anlässe | Pfungen | 1er |
| 203 | Original Food | Hergiswil | 1er |
| 1 | Pain de Seigle valaisan AOP | Conthey | EXT |
| 95 | Paolo Basso Wine | Lugano | H040 |



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

39

| | | | |
|---------|---|----------------------|------|
| 94 | Paradis des Gourmets | Chénens | H020 |
| 128 | Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut | Château-d'Oex | H030 |
| 81 | Parfum de Vigne | Dully | H040 |
| 116 | Pastificio Olivieri | Corjolens | H030 |
| 86 | Pausa Caffè Sàgl | Rivera | H040 |
| 68 | Pays d'Enhaut Produits Authentiques | Château-d'Oex | H050 |
| 69 | Perey Vignerons-Encaveurs (sa-di) | Vulfflens-le-Château | H050 |
| 69 | Pierre-André et Stéphane Blondel (sa-di) | Lutry | H050 |
| 65 | Poire à Botzi AOP | Posieux | H050 |
| 188 | Porcelli Nicola | Territet | 1er |
| 186 | Porto et Nata | Pailly | 1er |
| 167 | Pouponne & Loulette | Fribourg | H020 |
| 2 | Press Corner | Bulle | H010 |
| 85 | Pultorte | Genève | H040 |
| 161 | Quimbaya Café | Alterswil | H020 |
| 65 | Raclette du Valais AOP | Conthey | H050 |
| 7 | Régence-Balavaud | Sion | H050 |
| 128 | Réseau des Parcs suisses | Berne | H030 |
| 150 | Restaurant - La Vallée d'Aoste | St-Christophe (I) | H020 |
| 209 | Restaurant Boccard Traiteur | Bulle | 1er |
| 12 | Reynard Jean-Marie | Savièse | H050 |
| 174 | Roche Truffles | Massongex | H020 |
| 185 | Ruche et Flore | L'Auberson | 1er |
| 196 | Salaisons d'Anniviers SA | Vissoie | 1er |
| 137 | Salami SA | La Tour-de-Trême | H030 |
| 144 | Saldac Suisse | Prilly | H030 |
| 68 | Sapalet Fromagerie familiale | Rossinière | H050 |
| 66 | Saucisson Neuchâtelois IGP | Les-Ponts-de-Martel | H050 |
| 65 | Sbrinz AOP | Sursee | H050 |
| 109 | Schmutz Vins SA | Praz | H030 |
| 106 | Schneckenpark Gurmels | Gurmels | H030 |
| 108 | Schwaller's Sensler Bauernladen | St. Antoni | H030 |
| 192-193 | Service Traiteur la Passion Sàrl | Epagny | 1er |
| 205 | Swiss Wine Selection SA | Châtel-st-Denis | 1er |
| 204 | Talrose-Manufaktur | Schleitheim | 1er |
| 49 | Terre&Nature Publications SA | Lausanne | H050 |
| 98 | Terreni alla Maggia SA | Ascona | H040 |
| 153 | Terroir Fribourg | Granges-Paccot | H020 |
| 47 | Terroir-Jurarégion.ch | Courtételle | H050 |
| 66 | Tête de Moine AOP | St-Imier | H050 |

| | | | |
|-----|----------------------------|-------------|------|
| 165 | The Good Life Company Sàrl | Savigny | H020 |
| 169 | Torpedo Coffee Institute | La Verrerie | H020 |
| 134 | Trésors du Chai | Lausanne | H030 |
| 65 | Vacherin Fribourgeois AOP | Bulle | H050 |
| 65 | Vacherin Mont d'Or AOP | Moudon | H050 |
| 89 | Valsangiacomo Vini | Mendrisio | H040 |
| 69 | Vaud Terroirs | Lausanne | H050 |
| 157 | Viajero Coffee | Fribourg | H020 |
| 47 | Vignoble Clos des Cantons | Alle | H050 |
| 107 | Vitagneau | Cheyres | H030 |





LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Merci à nos partenaires

41

Partenaires

RAIFFEISEN



Partenaires média

lematin.ch

Terre & Nature

Avec le soutien de



AVEC BULLE
CITÉ DE RENCONTRES



LIEBHERR

Merci à nos prestataires

Un grand merci à nos prestataires qui, par leur savoir-faire et leurs prestations de qualité, permettent la réalisation du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

42

Le dossier de presse peut être téléchargé sous www.gouts-et-terroirs.ch/medias.

Les futurs communiqués de presse du Salon seront également tous disponibles à cette même adresse.

Accès presse

Votre carte de presse (ou carte de visite professionnelle) vous donne libre accès au Salon.

Photographies

Un choix de photographies de l'édition 2018 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation. Des photos de l'édition 2019 seront ajoutées durant la manifestation.

- Dropbox
www.dropbox.com/sh/1ezg8b2po1txev2/AADq3V3u6TzxoVrfGdnSaJeZa?dl=0
 - Flickr Archives
www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums
- www.gouts-et-terroirs.ch/medias

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Réseaux sociaux

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Partagez vos publications avec **#gtbulle**

Rendez-vous presse

- **Mercredi 23 octobre** - Communiqué + dossier de presse : l'édition 2019 se dévoile
- **Mercredi 30 octobre** - Communiqué de presse pour l'ouverture du salon
- **Judi 31 octobre, 11h** – Présentation de L'Amuse-Bouche lors de la réception célébrant les 5 ans du projet, stand 179
- **Dimanche 3 novembre** - Communiqué de presse final (vers 16h)

Interviews

Des reportages ou rencontres avec des personnalités présentes au Salon peuvent être organisés sur demande. Nous sommes volontiers à votre disposition !



LE SALON AUTHENTIQUE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Contacts presse

43

presse@gouts-et-terroirs.ch

Personnes de contacts

Marjorie Born

Attachée de presse Suisse romande
T. +41 78 621 68 64

Barbara Pokorny

Presseverantwortliche Deutschschweiz
T. +41 79 759 03 66

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon
E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Secrétaire général
E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 78 637 41 92

Comité d'organisation

- Christophe Darbellay, Président
- Marie-Noëlle Pasquier, Directrice
- Lionel Martin, Secrétaire général
- Pierre-Alain Bapst, Membre
- Thierry Sottas, Finances
- Yves Grandjean, Constructions
- Dominique Both, Technique