



DIE AUTHENTISCHE MESSE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

## Pressemitteilung

Bulle, 23. Oktober 2019

### 20. Ausgabe des Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Purer Genuss seit 20 Jahren

Zum 20. Mal öffnet die Espace Gruyère in Bulle ihre Tore für den Salon Goûts et Terroirs, welcher für diese Jubiläumsausgabe vom 30. Oktober bis am 3. November 2019 stattfindet. Zum Geburtstag leistet sich der Salon einen neuen grafischen Look, ganz elegant und edel. Der Salon Goûts et Terroir ist seit 2 Jahrzehnten das absolute MUST für alle Gourmets, welche Wert auf handwerklich hergestellte Leckereien legen. Sie können sich in dieser Jubiläumsausgabe nicht nur auf die währschaft-charaktervollen Genüsse aus dem Gebiet des Grossen Sankt Bernhard und dem benachbarten Aostatal freuen, sondern auch aus dem Freiburgerland, denn Fribourg Terroir feiert ebenfalls sein 20-jähriges Jubiläum. 300 Aussteller bereichern mit ihren 5'000 handwerklich hergestellten Leckereien den Salon, und unzählige Events rund um den Genuss fordern die Sinne und verzücken den Gaumen.

**Ehrengäste:** *Beim 20. Mal geht es in die Höhe...*

Das Tor zu Italien eröffnet sich für die Besucher mit Hundegebell. Die berühmten Bernhardiner repräsentieren eine authentische Alpenregion und ein touristisches Paradies mit grossem Genusspotenzial. Die charakteristischen und eigenwilligen Spezialitäten aus dem **Pays du St Bernard** schlagen den Bogen zum zweiten Ehrengast, dem **Valle d'Aosta**. Das Aostatal glänzt nicht nur mit herzlicher Gastfreundschaft, tollen Angeboten für Schneesportliebhaber im Winter und Wanderer im Sommer, sondern präsentiert eine ganze Schatzkammer mit regionalen kulinarischen Spezialitäten und rauer, urchiger Architektur und Landschaften. Wussten Sie, dass im Aostatal auch Wein angebaut wird? Entdecken Sie diese Raritäten, am Stand von Valle d'Aosta-Tourismus!

**Fribourg Terroir** steht für Spezialitäten mit starkem Charakter: Der Gruyère AOP ist von einer Käseplatte, welche etwas auf sich hält, nicht wegzudenken, aber auch die rahmige Hälfte des Fondue Moitié-Moitié, der Vacherin Fribourgeois AOP, hat sich zur beliebten Exklusivität gemausert. Neben den raren Poire-à-Potzi AOP und der safranigen Cuchaule AOP verführen viele weitere Freiburger Spezialitäten Ihren Gaumen am Stand de Fribourg Terroir, welches sein 20. Jubiläum mit hochkarätigen Events und dem Spitzenkoch und Fribourg-Terroir-Botschafter Alain Bächler, Les Trois Tours Bourguillon, feiert.

**Themenpavillons:** *... und zu neuen Horizonten*

**Nova Friburgo**, diese Stadt in Brasilien wurde vor 200 Jahren von Freiburger Auswanderern gegründet. Am exotischsten Stand des Salons werden die Besucher von Miss Schweiz, Lauriane Sallin, empfangen und kommen in den Genuss des brazilian way of life, wie eines authentischen Caipirinha und der Geschichte der mutigen Auswanderer.

Der brasilianische Kaffee, wiederum, führt den Besucher nahtlos zum weiteren Themen-Pavillon: **Espace Choco-Café**. Entdecken Sie, was das es mit dem trendigen «Bean-to-Bar» auf sich hat, und tauchen Sie ein in die aromatisch-würzige Welt von Schokolade und Kaffee und deren Kombinationen.

Zudem sind die Meisterwerke der Lehrlinge der Bäcker-Konditoren-Confiseure und Detailhandelsfachangestellten zum Thema Schokolade und Kaffee aus Brasilien zu bewundern.

**Animationen:** *Das 20. Mal ist Chef-Sache...*

In der **Arène Gourmande** geben sich berühmte Küchenchefs und Persönlichkeiten ein Stelldichein und nehmen die Kochkelle in die Hand, um ihre kleinen Kniffe mit den Geniessern aus dem Publikum zu teilen. So viele Gault-Millau-Punkte an einem Ort gibt es wohl kaum anderswo live zu bestaunen: Alain Bächler aus Bourguillon, Elodie Jacot-



**DIE AUTHENTISCHE MESSE**  
**30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE**

Manesse vom Hôtel de Ville in Crissier, Damien Germanier, Sion, und Pierrot Ayer, Fribourg, um nur die höchstdotierten zu nennen.... Neben den Chefs gibt es auch ein spannendes Koch-Battle, die JCI Grevire Awards, zwischen Freiburger Kochlehrlingen und das hippe Überraschungs-Event «Méli-Mélo» von den Koch-Rookies Ben & Léo zu bestaunen.

#### **Amuse-Bouche und Ecole du Goût : Das 20. Mal ist ein Überraschungspaket**

Und die Kids werden in Bulle nie vergessen! Die Events für die zukünftigen Gourmets werden immer ganz grossgeschrieben. Sie erhalten zusammen mit ihren Familien unzählige Gelegenheiten, ihre Sinne im **Amuse-Bouche** auf spielerische und interaktive Weise zu schärfen. Oder sie können an einem der Workshops in der **Ecole du Goût** (Sprache: französisch) teilnehmen. Tomme selber machen, Fisch zubereiten oder mit Schokolade zaubern, alles spielerisch und didaktisch zugleich!

#### **Zum 20. Mal heisst es also: A table – zu Tisch!**

Am Salon Goûts et Terroirs nimmt man sich auch eine Auszeit vom Kochen. Traditionelle Gerichte und innovative regionale Spezialitäten warten in den 15 thematischen Beizen und Restaurants auf hungrige, durstige und neugierige Besucher. Für Nachtschwärmer hat die Bar « Au Premier » von Mittwoch bis Samstag bis morgens um 2h geöffnet! Den Winzern ist es erlaubt, in der letzten Öffnungsstunde des Salons, d.h. ab 21h, ihren Wein pro Glas zu verkaufen.

#### **Und last but not least:**

An jedem Stand entdecken Sie das **Coup de Coeur**, das Lieblings-Produkt, des Standinhabers. Eine Spezialität also, in der extra viel Leidenschaft und Herzblut steckt.

**Happy Birthday an alle 20-Jährigen:** Es lohnt sich gleich alt zu sein wie der Salon, denn alle im **Jahr 1999** geborenen Besucher haben freien Zutritt zum Salon!

Wir wünschen Ihnen einen gluschtigen Besuch am Salon Goûts et Terroirs !

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch) | [www.facebook.com/goutsetterroirs](https://www.facebook.com/goutsetterroirs) | [www.instagram.com/goutsetterroirs](https://www.instagram.com/goutsetterroirs)

#### **Fotos**

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2018 steht auf [www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch) zum Download zur Verfügung. [Dropbox](#) / [FlickR Archiv](#) / [www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien](http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien)

#### **Kontakte**

**Barbara Pokorny**  
Presseverantwortliche Deutschschweiz  
T. +41 79 759 03 66  
E. [presse@gouts-et-terroirs.ch](mailto:presse@gouts-et-terroirs.ch)

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

**Marie-Noëlle Pasquier**  
Direktorin  
E. [mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch](mailto:mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch)  
T. +41 79 319 89 32

**Lionel Martin**  
Generalsekretär  
E. [Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch](mailto:Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch)  
T. +41 78 637 41 92

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

le matin.ch

Terre@Nature



DIE AUTHENTISCHE MESSE  
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

3

## Zusammengefasst...

### Ehrengäste

**Pays de St Bernard:** Das Terroir im Herzen der Alpen.

**Valle d'Aosta:** Gastfreundschaft und Authentizität.

**Fribourg Terroir:** Feiert sein 20-jähriges Jubiläum voller Charakter!

### Themenpavillons

**Nova Friburgo:** Vor 200 Jahren gründeten Freiburger Auswanderer die Stadt in Brasilien und kommen zu Besuch in die Heimat.

**Espace Choco-Café:** Trendiges von Bean-to-Bar und alles über Schokolade und Kaffee und deren Mariages.

**Die Lehrlinge der Bäcker-Konditor-Confiseure stellen ihre Kunstwerke zum Thema *Brasilien: Schokolade und Kaffee* aus.**

### Der Kinder-Tag und welcome to the 1999's!

Am Mittwoch, 30. Oktober, heisst es Offene Türe für die Jugend. Dann ist der Eintritt an den Salon gratis für alle Kinder (6 – 16-jährig). Zahlreiche Workshops und Animationen warten auf das junge Publikum.

Happy Birthday: Alle Besucher mit Jahrgang 1999 haben freien Zugang zur Messe!

### Mobilität und Eintrittskarten

Espace Gruyère liegt auf der Mobul-Linie 2 (Verlängerung bis 23.00 Uhr auch am Mittwoch und Donnerstag).

Kombi-Angebot Railway : Reisen Sie mit dem öffentlichen Verkehr an und profitieren Sie von einer 30%-igen Reduktion auf eine Eintrittskarte Erwachsene/Kinder und 20% Reduktion auf HV/IV/Studenten-Eintritte. Das Angebot ist erhältlich in den Bahnhöfen und Rail Service, 0848 44 66 88 (CHF 0.08/Min.), oder online auf [www.sbb.ch/gouts-terroirs](http://www.sbb.ch/gouts-terroirs)

### Praktische Infos

Wo : Bulle, Espace Gruyère, vom 30. Oktober bis am 3. November 2019

Wann: Mittwoch bis Samstag : 10h-22h, Sonntag : 10h-17h

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)