

Deutsch



1. bis 5. November 2023
BULLE/FR - ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMAPPE

www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien

PARTNER



RAIFFEISEN

MEDIENPARTNER

lematin.ch



ORGANISATION

ESPACE
GRUYÈRE





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Inhaltsverzeichnis

2	PRESSEMITTEILUNG	3
	VOM HUHN ZUM SCHWEIZER EI	6
	DEUTSCHSCHWEIZER WEIN	7
	DER « AMUSE-BOUCHE »	8
	DIE SCHULE DES GESCHMACKS	9
	FRIBURG AGRI&FOOD	11
	FREUNDESCLUB	11
	LEHRLINGE-ARBEITEN-AUSSTELLUNG	12
	DER BIERGARTEN	13
	FOODTRUCK-VILLAGE	14
	DIE ATELIERS DU GOÛT SIND ZURÜCK	15
	KÜCHENCHEF DANNY KHEZZAR	16
	GOURMET ARENA	17
	MOBILITÄT	23
	PLANEN SIE IHREN BESUCH	25
	LISTE DER RESTAURANTS UND BEIZEN	26
	MESSEPLAN	27
	AUSSTELLERLISTE	28
	MIT DANK AN UNSERE PARTNER	36
	MEDIEN	37
	PRESSEKONTAKTE	38
	ORGANISATIONSKOMITEE	38



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMITTEILUNG

Bulle, 18. Oktober 2023

3

Gastromesse Goûts & Terroirs 2023: Vom Terroir auf den Teller!

Die 23. Ausgabe der *Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs* im Espace Gruyère in Bulle (FR) findet von Mittwoch, 1. November bis Sonntag, 5. November 2023, statt. Diese neue Ausgabe verspricht ein kulinarisches Highlight zu werden, mit 300 Ausstellern, die den Besuchern die Möglichkeit bieten, 5'500 regionale, nationale und sogar internationale Produkte und Spezialitäten zu verkosten. *Goûts et Terroirs* präsentiert zwei Ehrengäste: das Schweizer Ei, vorgestellt von den Geflügelzüchtern aus der Romandie, und die deutschschweizerischen Weine unter der Bezeichnung "Deutschschweizer Wein". Zahlreiche Aktivitäten und Entdeckungen für alle Altersgruppen stehen auf dem Programm dieses Events, das äußerst verlockend verspricht zu sein.

Eine Gourmetreise mit authentischem Erbe

Die *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs* ermöglicht es, "neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und die Handwerker und Produzenten zu treffen, die unser reiches regionales Erbe beleben und uns authentische lokale Produkte anbieten", betont Didier Castella, Präsident des Staatsrates des Kantons Freiburg und Präsident der Messe. Vom Schweizer Ei bis zum Deutschschweizer Wein, über zahlreiche Animationen rund um den Genuss, verspricht der Rundgang spannend und abwechslungsreich zu sein. Das Organisationskomitee und die handwerklichen Produzenten legen großen Wert darauf, das Publikum während der fünftägigen Feierlichkeiten "glücklich und satt" zu machen, so die Direktorin des Salons Marie-Noëlle Pasquier.

Vom Huhn zum Schweizer Ei im Herzen eines echten Hühnerstalles

Das Schweizer Ei, Ehrengast der *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs*, enthüllt alle seine Geheimnisse von der Produktion bis zur Vermarktung in einer spielerischen und lebendigen Ausstellung, die von Geflügelzüchtern aus der Westschweiz präsentiert wird. Im Herzen eines echten Legehennenstalles wird sich das Wunder des Lebens vor den Augen der Besucher mit dem täglichen Schlüpfen von Küken entfalten. Da nicht alle Eier fruchtbar sind, muss man wissen, wie man sie mit Bravour aus ihrer Schale holt! Das Publikum kann so trainieren und an der 5. Schweizer Meisterschaft im Eierklopfen am Samstag, dem 4. November, teilnehmen und versuchen, den Pokal zu gewinnen. Feinschmecker können auch köstliche süße und herzhaft Crêpes und Hähnchenburger aus nachhaltigem Hühnerfleisch genießen, insbesondere im Foodtruck der Schweizer Bauern. Geschmacksworkshops für Kinder sowie eine kulinarische Vorführung in der Gourmet-Arena stehen ebenfalls auf dem Programm.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/vom-huhn-zum-schweizer-ei

Auf Entdeckungsreise zu den Weinen aus der Deutschschweiz

Eine Auswahl an Weinen aus den elf Regionen der Deutschschweiz sind in der Degustationsbar Swiss Wine Deutschschweiz zu verkosten. Ein Dutzend anderer Winzer aus der Deutschschweiz bieten ihre Weine in der "Swiss Wine Festival" Weinbar an. Die Gelegenheit, den Pinot Noir aus dem Kanton Graubünden zu entdecken, aber auch die Weine, die entlang des Rheins, an den Ufern des Bodensees, des Zürichsees oder des Vierwaldstättersees sowie im Mittelland und im Basel-Land produziert werden. Milde oder kraftvoll würzige Käsespezialitäten der Marke "Natürli" aus den Zürcher Bergen vervollständigen dieses einzigartige und geschmacksintensive Erlebnis.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/deutschschweizer-wein



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

4

Die Geheimnisse der großen Köche in der Gourmet-Arena

Die Gourmet-Arena ist ein Highlight der *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs*. Große Chefköche, zukünftige Talente und prominente Liebhaber der Gastronomie wechseln sich am Samstag und Sonntag an den Herden einer Demonstrationsküche ab, um ihre Handgriffe und kleinen Geheimnisse zu teilen. Die hier entstandenen Köstlichkeiten werden dem Publikum angeboten und die Feinschmecker können die Anleitung zur Zubereitung dieser Gerichte mit nach Hause nehmen. Am Samstag, dem 4. November, präsentiert der "VIP"-Chefkoch [Danny Khezzar](#), Finalist von Top Chef 2023, ein auf seine Weise überarbeitetes "moitié-moitié" Fondue. Das diesjährige Programm umfasst auch Thementage. Der Mittwoch ist der ethischen, lokalen und nachhaltigen Küche unter der Ägide des Küchenchefs [Stéphane Décotterd](#) gewidmet, am Donnerstag steht das "Fait Maison"-Label im Mittelpunkt, und am Freitag werben die [Berufe im Gastgewerbe und in der Gastronomie](#) gefördert.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/gourmet-arena/programm

Unterhaltung für die ganze Familie und für jedes Alter

Wieder einmal will die Messe dieses Festmenü vervollständigen. Für Kinder von 6 bis 12 Jahren bietet [die Schule des Geschmacks](#) kostenlose Workshops (nach Anmeldung) zu Rezepten und zur Ernährung in größerem Maßstab an. [L'Amuse-Bouche](#), ein spielerischer und interaktiver Bereich, frei zugänglich für alle Familien, regt die fünf Sinne an, um sich mit der Gastronomie vertraut zu machen. Das [Fribourg Agri & Food](#) Pavillon bietet Unternehmen die Möglichkeit, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln. Die [Ateliers du Goût](#) sind zurück: Experten teilen ihr Wissen zu vier Themen in kleinen Gruppen (Reservierung erforderlich).

[Junge Bäcker-Konditoren-Confiseure](#) sowie Detailhandelsfachleuten und –Assistenten (2. und 3. Jahr) zeigen ihre Fachkenntnisse in einer Ausstellung, die die Sinne begeistert.

Neuheit: Das [Foodtruck-Village](#) bietet eine kulinarische Reise von der Schweiz in alle Teile der Welt, um Gerichte mit exotischen oder traditionellen Aromen zu entdecken, die aus frischen und hochwertigen Produkten bestehen.

Um den Tag abzuschließen, ist ein Stopp im [Biergarten](#) ein Muss, um eine Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren zu genießen, die von den Partnern der Messe serviert werden.

Animations- und Demonstrationsprogramm www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

+41 79 447 42 46

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

PARTNER



RAIFFEISEN

MEDIENPARTNER

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION

ESPACE GRUYÈRE

FPE-CIGA



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

5

In Kürze...

Ehrengäste / Sonderausstellung / Unterhaltungen

Vom Huhn zum schweizer Ei, Präsentiert von den Westschweizer Geflügelzüchtern – Stände 164 / H020
Deutschschweizer Wein - Verborgene. Kostbar. Einzigartig.– Stände 177-178 / H020
Gourmet Arena, Spitzenköche und bekannte Persönlichkeiten kochen für Sie – Stand 165 / H020
Der «Amuse-Bouche» und die Schule des Geschmacks – Stände 166-167 / H020
Biergarten – Stand 173 / H020
FoodTruck-Village – Stand 168 / H020
Arbeiten der Bäcker-Konditor-Confiseur- und Detailhandels-Lehrlinge – Stand 207 / 1. Stock
Fribourg Agri&Food – Go to market – Stand 184 / 1. Stock

Kinder und Jugendliche

Der Eintritt zur Messe für Kinder bis und mit 15 Jahren ist kostenlos.
Zahlreiche Animationen und Workshops werden Ihnen in der « Amuse-Bouche » und Schule des Geschmacks angeboten.

Tag der Senioren

Donnerstag, 2. November, ist der Tag der Senioren. Der Eingang ist bei CHF 6.- statt CHF 9.- gegen AHV-Karte oder Personalausweis.

Mobilität und Eintrittskarten

Das Espace Gruyère ist mit der Mobul-Linie 202 erreichbar.
Nachtbus Tpfnight ab 2h00. Fahrplan auf www.tpf.ch

Parkplätze in der Nähe: CHF 10.-

Parkplätze Liebherr Mittwoch und von Freitag 17 Uhr bis Sonntag: CHF 10.- inkl. Shuttlebus.

Parkplätze am Bahnhof Route de la Pâla und Rue Lécheretta max. CHF 10.-
(Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Kaufen Sie Ihr Ticket online und gehen Sie direkt zur Eingangskontrolle!
<https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de>

Praktische Infos

Wo: Bulle, Espace Gruyère, vom Mittwoch 1. Bis Sonntag 5. November 2023
Wann: Mittwoch bis Samstag: 10-22Uhr, Bar bis 02 Uhr
Sonntag : 10-17 Uhr

Online

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Ehregast – Stand 164 / Halle 020

VOM HUHN ZUM SCHWEIZER EI

Präsentiert von den Westschweizer Geflügelzüchtern

6



Betreten Sie einen echten Legehennenstall, der von passionierten Produzenten präsentiert wird, und beobachten Sie das Schlüpfen von Küken.

In einer spielerischen und animierten Ausstellung enthüllt Ihnen das Schweizer Ei alle seine Geheimnisse, von der Produktion bis zur Vermarktung.

Genießen Sie köstliche Crêpes und lassen Sie sich Burger aus nachhaltigem Hennenfleisch schmecken.

www.swissegg.ch

Der Pavillon

Der Hühnerstall – Einfach reinschauen, die Legehennen warten auf Ihren Besuch! Sie werden ihren Lebensraum kennenlernen und erfahren, was alles getan wird in der professionellen Schweizer Haltung, um den natürlichen Bedürfnissen der Legehennen gerecht zu werden.

Das Riesen-Ei – Geniessen Sie köstliche süsse oder salzige Crêpes.

Der Foodtruck der Schweizer Bauern - Lassen Sie sich einen Burger aus nachhaltigem Schweizer Hennenfleisch schmecken.

Nehmen Sie an der **5. Schweizer Meisterschaft im Eiertütchen** teil, am Samstag, 4. November 2023.

École du Goût – Workshops für Kinder von 6 bis 12 Jahren, Anmeldung erforderlich (Stand 166-167 L'Amuse-Bouche). Nach einem kurzen Besuch im Hühnerstall lernen Sie, wie man Crêpes zubereitet, und lassen Sie es sich schmecken!

Show cooking – Erleben Sie eine Kochvorführung rund um das Schweizer Ei mit von Annick Jeanmairet

Kontakt

Daniel Würigler, Präsident GalloSuisse, wuergler@gallosuisse.ch, +41 79 643 82 77



Das Schweizer Ei



Die Schweizer Henne
Nachhaltig gut.



Association
Des Aviculteurs
Professionnels Romands





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Ehrengast – Stände 177-178 / Halle 020

DEUTSCHSCHWEIZER WEIN

Verborgen. Kostbar. Einzigartig.

7



Entdecken Sie eine Selektion von Weinen aller elf Regionen an der Degustationsbar Swiss Wine Deutschschweiz. Weitere gut zehn Deutschschweizer Winzer bieten ihre Weine an in der Weinbar Swiss Wine Festival. Diese kann man dort glas- oder flaschenweise geniessen.

Milde und kraftvoll würzige Käsespezialitäten der Marke Natürli aus dem Zürcher Berggebiet runden dieses einzigartige, wohlschmeckende und geschmackintensive Wein- Erlebnis ab. Diese legendären Käse sind weit über das Zürcher Oberland hinaus bekannt.

Im Kanton Fribourg gibt es Verkaufsstellen in Kerzers, Murten, Düdingen, Tavers und Villars-sur-Glâne welche Natürli Käse führen. Gesamthaft bietet Natürli 660 Milch- und Käsespezialitäten sowie 70 Backwaren- und Fleischspezialitäten aus der Region Zürcher Berggebiet an.

www.deutschschweizerwein.ch

www.naturli-ag.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/deutschschweizer-wein

Der Pavillon

Entdecken Sie eine Selektion von Weinen aller elf Regionen an der Degustationsbar «Swiss Wine Deutschschweiz». Weitere gut zehn Deutschschweizer Winzer bieten ihre Weine an in der Weinbar «Swiss Wine Festival». Diese kann man dort glas- oder flaschenweise geniessen.

Die Weinbar ist auch ab 22.00 Uhr im Betrieb.

Milde und kraftvoll würzige Käsespezialitäten der Marke «Natürli» aus dem Zürcher Berggebiet runden dieses einzigartige, wohlschmeckende und geschmackintensive Wein- Erlebnis ab.

Kontakt

Jürg Bachofner, Direktor Branchenverband Deutschschweizerwein, +41 79 598 21 92, info@weinbranche.ch



Unterhaltung – Stände 166-167 / Halle 020

DER « AMUSE-BOUCHE »

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

8

Permanent frei zugängliche Aktivitäten

Die 5 Sinne sind unsere Lieblingsinstrumente, wenn es darum geht, Spass zu haben. Mitten in der Messe bietet l'Amuse-Bouche Aktivitäten speziell für das junge Publikum und ihre Familien an. So entdecken sie die Ernährung interaktiv von ihrer unterhaltsamen Seite.



regio•garantie
ROMANDIE



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Direction des Institutions, de l'agriculture et des forêts DIAF
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD

AVEC
BULLE⁺
CITÉ DE RENCONTRES

Jedes Jahr erfindet sich Amuse-Bouche neu, damit du neue Entdeckungen machen kannst. Also: Besuche uns mit deiner Familie unbedingt, lass deine 5 Sinne mit dem Essen spielen!

www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche

Die Module der Amuse-Bouche

Süss-salzig	5 Geschmacksrichtungen
Rate mal, wieviel ich hab	Überrascht über die versteckten Zutaten?
Riech-Memory	Das Geruch-Gedächtnis hat grosse Kraft
Was isst du?	Unsere Kultur prägt unseren Geschmack (Produkte aus der Romandie)
Bitte alles berühren	Der Tastsinn sagt uns viel
Krik-Krak-Kroc	Geräusche übermitteln Reize

Kontakt

Evelyne Pasquier, Koordinatorin der Amuse-Bouche, +41 26 919 08 68 - evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch

Unterhaltung – Stände 166-167 / Halle 020

DIE SCHULE DES GESCHMACKS

Interaktive Workshops für 6-12-Jährige

9

Die Schule des Geschmacks ist eine Struktur von thematischen Workshops, die vom Salon Suisse des Goûts et Terroirs für Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren angeboten werden. Die Teilnahme ist kostenlos und steht Kindern, die mit ihrer Familie die Lounge besuchen, nach Anmeldung offen.

Ziel unserer Workshops ist es, den Verbrauchern von morgen einen Geschmack, ein Produkt, ein Rezept, ein Terroir oder ein Thema näher zu bringen. Die Messe möchte sie auch für die ernährungsbedingte Gesundheit sensibilisieren.



Online-Registrierung bis am 31.10.2023 und dann direkt am Stand, je nach verfügbarem Platz

www.gouts-et-terroirs.ch/de/amuse-bouche/aktivitaeten-fuer-familien

Workshop-Programm Schule des Geschmacks (außerhalb der Schulzeiten)

Mittwoch, 1. November

10h30-11h30	À la découverte des plantes aromatiques	Slow Mobile CH
12h30-13h30	Feuilleté aux herbes	Slow Mobile CH
14h30-15h30	De la poule à l'œuf suisse	L'œuf Suisse, invité 2023
16h30-17h30	Atelier surprise	HEP Fribourg

Samstag, 4. November

10h30-11h30	A la découverte des plantes aromatiques	Slow Mobile CH
12h30-13h30	Feuilleté aux herbes	Slow Mobile CH
14h30-15h30	Atelier surprise	HEP Fribourg
16h30-17h30	De la poule à l'œuf suisse	L'œuf suisse, invité 2023

Sonntag, 5. November

10h30-11h30	A la découverte des herbes aromatiques	Slow Mobile CH
12h15-13h15	Feuilleté aux herbes	Slow Mobile CH
14h00-15h00	De la poule à l'œuf suisse	L'œuf suisse, invité 2023

Kontakt

Evelyne Pasquier, Koordinatorin der Schule des Geschmacks, +41 26 919 08 68

evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Education – divers stands

POUR LES ÉCOLIERS – FÜR DIE SCHÜLER

10

Workshops für Schulklassen (Schulzeiten)

Da die Messe in diesem Jahr außerhalb der Schulferien stattfindet, bieten wir den Grundschulklassen die Teilnahme an speziellen Workshops an. Führungen durch einige Stände können auf Anfrage arrangiert werden.

Donnerstag 2. und Freitag 3. November (Workshops nur auf Französisch)

Dès 09h00	L'aventure alimentaire. Jeu de l'oie animé par Papille-On
Dès 09h00	A la découverte des fromages AOP vaudois, par Vaud promotion
Dès 09h00	Atelier « Bon, propre et juste » animé par Slow Mobile CH
Dès 09h00	Visite guidée de l'exposition des travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs
Dès 09h00	A la découverte des produits régionaux fribourgeois, par Terroir Fribourg
Dès 09h00	Parcours guidé au cœur de l'Amuse-Bouche, par le Salon suisse des Goûts et Terroirs
Dès 09h45	De la poule à l'œuf suisse. Visite du poulailler avec éclosion de poussins
Dès 09h45	Atelier AOP-IGP. Présentation des filières et dégustation des produits
Dès 10h00	Escape Game autour des produits du terroir valaisans, Valais/Wallis promotion (jeudi)

Partner der Workshops für Schulen



Kontakt

Evelyne Pasquier, Koordinatorin der Schule des Geschmacks, +41 26 919 08 68
evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Themenbereich – Stand 184 / 1. Stock

FRIBOURG AGRI&FOOD

Willkommen in einem vorbildlichen Ökosystem!

11



Um die Zukunft der Agrar- und Ernährungswirtschaft so flexibel wie möglich zu gestalten, bietet Fribourg Agri&Food einen geeigneten Rahmen für die Entstehung und Entwicklung der Lösungen für morgen. Wir unterstützen innovative Projekte, die Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Auswirkungen verbinden und es ermöglichen, konkrete Lösungen für die aktuellen Herausforderungen des Agrar- und Lebensmittelsektors zu finden, wobei ein kooperativer und auf den Benutzer ausgerichteter Ansatz im Vordergrund steht.

Eine der Initiativen von Agri&Food ist der Marktzugang (Go-to-Market) für neue Produkte. Das Konzept ist einfach: Unternehmen sollen die Möglichkeit geboten werden, ihre Innovationen, seien es neue Produkte, Konzepte oder Geschäftsmodelle, schnell und unter realen Bedingungen mit Verbrauchern zu testen.

Der Salon Goûts et Terroirs bietet Unternehmen eine einzigartige Gelegenheit, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln. Um diese Erfahrung so angenehm wie möglich zu gestalten, werden die Unternehmen von einem Expertenteam begleitet und haben von speziellen methodischen Werkzeugen profitiert.

Für jedes Unternehmen wird ein personalisierter Fragebogen erstellt, der in Form eines QR-Codes vor jedem Stand verfügbar ist. Die Verbraucher können Unternehmen entdecken, Produkte testen und in Echtzeit Feedback zu ihren Erfahrungen geben.

www.fribourg-agrifood.ch/de

Neuheit 2023

FREUNDESLUB

Wie wäre es, wenn Sie dem Club der Freunde des Salons beitreten würden?

Dieser Club setzt sich aus Unternehmen und Privatpersonen zusammen und vereint Liebhaber von Gastronomie und Traditionen, die die Entwicklung der Messe unterstützen und fördern möchten. Als Mitglied genießen Sie ab dem Beitritt eine Reihe von Privilegien!

Informationen und Anmeldung www.gouts-et-terroirs.ch/de/le-salon/club-des-amis / +41 26 919 87 57

Sonderausstellung - Stand 207 / Terrasse 1. Stock

LEHRLINGE-ARBEITEN-AUSSTELLUNG

12

Die jungen Bäcker-Konditor-Confiseure [...] erwecken die Sinne

Die Lehrlinge (2. und 3. Lehrjahr) der Bäcker-Konditoren und Confiseurs sowie der Detailhandelsfachleuten und –Assistenten verstehen etwas vom Handwerk. Überzeugen Sie sich selbst, wie durch diese Ausstellung alle Ihre Sinne erweckt werden. Machen Sie Halt vor dem knusprigen Brot oder der nach Safran duftenden Cuchaule, vor dem delikaten Trockengebäck oder den exquisiten Pralinés in ihren verführerischen Verpackungen. Wem liefe da nicht das Wasser im Munde zusammen? Da muss man die Präzision und die Frische der ausgestellten Produkte einfach bewundern. Schade, dass sie nur zum Anschauen da sind!

Preisübergabe: Sonntag, 5. November um 15 Uhr, Saal 210, 2. Stock

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/lehrlinge-arbeiten



Kontakte

Ecoffey Didier, Präsident des Handwerkerverbandes Bäcker-Konditor-Confiseur des Kantons Freiburg,

boulangerie.ecoffey@bluewin.ch, T +41 79 449 61 92

Catherine Oberson, Verwalterin des Vereins, catherine.oberson@fpe-ciga.ch, T +41 26 919 87 51



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Degustation und Bar – Stand XXX / Halle 020

DER BIERGARTEN

13

Weil es so schön ist, wieder gemeinsam anzustossen!

Ob Sie nun die warme Atmosphäre der Bar oder die Gemütlichkeit unserer grossen Tische im Garten bevorzugen, Sie werden sich bei uns wohlfühlen! Besuchen Sie diesen neuen Raum, der von unserem Partner, dem Gartencenter Schilliger, sorgfältig dekoriert wurde.

Hier finden Sie eine grosse Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren, die von unseren Partnern ausgeschenkt werden.

Am Ende des Tages wird dieser Bereich zur Bar des Salons! Natürlich steht dann auch eine Karte mit alternativen Getränken zur Verfügung.



Bar geöffnet von Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr, Sonntag bis 17.00 Uhr.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/biergarten

Standpartner



Cultivons l'inspiration



nightpf

Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle.

Fahrplan auf www.tpf.ch



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Neuheit 2023 – Stand 168 / Halle 020

FOODTRUCK-VILLAGE

14

Wetten, dass Fast Food auch lecker sein kann?

Wer hat gesagt, dass "Street Food" zwangsläufig Junk Food ist? Mit unseren Foodtrucks bringen wir Sie von der Schweiz in die ganze Welt, um exotische oder traditionelle Aromen zu entdecken, die aus frischen und hochwertigen Produkten bestehen.

Es ist nie zu spät, es auszuprobieren und wer weiß, vielleicht ändern Sie Ihre Meinung?

Village geöffnet von Mittwoch bis Samstag bis 02:00 Uhr, Sonntag bis 17:00 Uhr

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/foodtruck-village



Standpartner

JAPAN



MEXICO



PORTUGAL



SWISS & MIX





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Ateliers du Goût nach Anmeldung – Konferenzräume, 2. Stock

DIE ATELIERS DU GOÛT SIND ZURÜCK

Experten teilen ihr Know-how mit Ihnen

15

Vier Themen stehen bei der Rückkehr der Geschmackserlebnisse in das Herz der Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten im Vordergrund. Diese Workshops sind besondere Momente, die Sie in kleinen Gruppen mit Experten teilen können, die sich für ihren Bereich begeistern. Die Teilnahme ist kostenpflichtig, CHF 65.- pro Workshop und für ein erwachsenes Publikum reserviert.

Die Reservierungen können ab dem 23. Oktober 2023 online vorgenommen werden. Die Workshops finden nur in französischer Sprache statt.

<p>LEMEN DÉGUSTATION Le tapis de dégustation conçu pour apprendre à déguster un vin</p> <p>Apprendre à déguster n'a jamais été aussi facile ! Votre verre de vin en main vous progresserez à travers un parcours œnologique en 12 étapes. La qualité du bouchon, les larmes du vin, sa couleur, les arômes, les cépages, les régions, les millésimes, n'auront plus de secret pour vous.</p> <p>Maximum 15 personnes Mercredi, jeudi, vendredi 13h15 / 14h45 / 16h / 17h15</p>	<p>PAOLO BASSO Meilleur Sommelier du Monde 2013, aujourd'hui repositionné comme producteur et négociant au Tessin</p> <p>Les secrets de la dégustation des vins Connaissez-vous vraiment les vins suisses ? Apprendre à déguster ET découvrir les caractéristiques des vins suisses et ses différents cépages.</p> <p>Maximum 15 personnes Mercredi 1er novembre, 11h-12h Jeudi 2 novembre, 18h-19h</p>
<p>DANNY KHEZZAR Atelier surprise avec un Finaliste Top Chef 2023</p> <p>Danny est l'un des candidats emblématiques de la nouvelle édition de Top Chef 2023. Il est actuellement Chef au sein du très célèbre restaurant étoilé 18/20 au Gault&Millau de Michel Roth, le Bay View à Genève. Venez partager un moment exclusif en sa compagnie.</p> <p>Maximum 15 personnes Samedi 4 novembre, 13h30-14h30</p>	<p>CHOCO-CAFÉ Chocolat et café : des saveurs qui se complètent et s'harmonisent</p> <p>Carolina Gobet, Founder & Roaster de Viajerocoffee et Richard Uldry, Directeur de la Chocolaterie de Gruyères vous emmènent dans leurs univers. Au programme : barista et découverte de l'origine du café. Préparation de différentes méthodes de café et dégustation à l'aveugle. Food-paring chocolat-café.</p> <p>Maximum 10 personnes Vendredi 3 novembre 17h-18h Samedi 4 novembre 18h-19h</p>

Contact et réservation (dès le 23 octobre)

Lionel Martin, secrétaire général du salon, lionel.martin@federation-patronale.ch, +41 26 919 87 57

Sondergast 2023

KÜCHENCHEF DANNY KHEZZAR

Der TOP-CHEF-FINALIST 2023 ist der VIP-Gast der Messe

16

Seit dem 1. Mai 2023 hat Chefkoch Danny Khezzar die Leitung der Küche des Bayview übernommen. Dies bedeutet eine erhebliche Veränderung für diese kulinarische Institution.

Sein Eintritt in diese prestigeträchtige Stelle erfolgt im Rahmen eines Mentorings und einer Anleitung von Chefkoch Michel Roth

Der Chefkoch Danny Khezzar zeichnete sich insbesondere als Finalist des berühmten kulinarischen Wettbewerbs TOP CHEF im Fernsehen, Staffel 14, aus.

In einer Vorführung in der Arène Gourmande am Samstag, den 4. November 2023 um 17.30 Uhr wird er das symbolträchtige Gericht Fondue halb und halb auf seine Weise neu interpretieren.

www.restaurantbayview.com



Medienkontakt

Chloé Gaudin, Chef de projet influence candidats - pôle éditorial - M6 Unlimited
+33 1 41 92 63 04 - chloe.gaudin@m6.fr

Animation – Stand 165 / Halle 020

GOURMET ARENA

Spitzenköche und bekannte Persönlichkeiten stehen für Sie am Herd

17



Die Gourmet-Arena ist und bleibt an der Gastromesse Goûts & Terroirs im Mittelpunkt der Aktivitäten. Berühmte Spitzenköchinnen und -köche und verschiedene Persönlichkeiten, die von den Freuden der Tafel angetan sind, geben hier dem Publikum abwechselnd Einblick in ihre Kunstgriffe beim Kochen und in ihre kleinen Geheimnisse. Nach der Demonstration folgt jeweils eine kostenlose Degustation der Kreationen.

Dabei wird die Verwendung von Regionalprodukten gefördert. Die Rezepte, die in der Arena gezeigt werden, stehen allen Hobbyköchen zur Verfügung, ganz im Sinne des Teilens und eines gemeinschaftlichen Erlebnisses.

Vorläufiges Programm unter Vorbehalt von Ergänzungen und/oder Änderungen

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/gourmet-arena/programm/>

Gourmet-Arena Partner





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Gourmet Arena – Stand 165 / Halle 020



MAISON
DÉCOTTERD

Mittwoch, 1. November

18

TAG DER ETHISCHEN, LOKALEN UND NACHHALTIGEN KÜCHE

Stéphane Décotterd lädt die Köche ein, an seiner Seite zu kochen

Die Reden, die die Standardisierung des Geschmacks, den Verlust der biologischen Vielfalt, die Tierquälerei, die Überfischung, die Verschmutzung der Ozeane und die mit der Ernährung verbundenen Gesundheitsprobleme anprangern, werden immer zahlreicher.

Vor diesem Hintergrund hat die Gastromesse "Goûts et Terroirs" beschlossen, diesem aktuellen Thema einen Tag zu widmen, mit der wertvollen Unterstützung von Stéphane Décotterd, einem mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Koch, der 2019 von Relais & Châteaux mit dem Preis für ethische Küche ausgezeichnet wurde.

Im Laufe des Tages stellt Stéphane Décotterd die Grundzüge der ethischen und nachhaltigen Küche vor, wobei er seine Leidenschaft für das Schöne und Gute teilt und sich für eine menschlichere Welt einsetzt.

Die Rundtischgespräche sind nur auf Französisch

12:00 - 13:00 : Table ronde

Echange sur les axes principaux de la cuisine éthique et les implications dans les cuisines



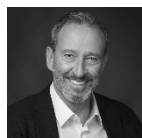
Stéphane Décotterd, Maison Décotterd à Glion

Pourquoi cet engagement en faveur des produits locaux et des circuits courts ?



Joseph Zysiadis, Directeur de la Fondation pour le goût

Sensibiliser la population au bien et bon manger en valorisant nos producteurs et nos traditions culinaires. Le manifeste : «Au cœur des Alpes la Suisse Gourmande»



Knut Schwander, Directeur Gault & Millau

Pourquoi cet engagement en faveur des produits locaux et des circuits courts ?



Brigitte Streiff, Présidente de Slow Food Vaud

Le manifeste Slow Food pour la qualité : bon, propre et juste



Christian Deillon, Président de l'Interprofession de la Charcuterie AOP

"Nose to tail" : consommer l'animal entier était autrefois la règle. À présent, nous sommes souvent un peu difficiles, à notre détriment !



Antoine Droux, Journaliste RTS, modérateur

Journaliste et présentateur auprès de la RTS, Antoine Droux produit et anime la rubrique "Guichet cuisine" chaque vendredi dans l'émission "On en parle" sur RTS La Première.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/journee-de-la-cuisine-ethique



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Gourmet Arena – Stand 165 / Halle 020



MAISON
DÉCOTTERD

Mittwoch, 1. November

19

TAG DER ETHISCHEN, LOKALEN UND NACHHALTIGEN KÜCHE

11:00 - 18:30

Stéphane Decotterd invite les chefs à cuisiner à ses côtés

Stéphane Décotterd, Chef de la maison Décotterd à Glion (VD), s'est vu décerner en novembre 2019 par les Relais & Châteaux le prix de la cuisine éthique.

www.maisondecotterd.com

18 Gault&Milau, 1 Michelin



11:00 - 12:00

Stéphane Decotterd et Josef Zysiadis

À ses côtés, Josef Zisyadis, ancien conseiller national, fondateur de la Semaine du Goût et du Mérite culinaire Suisse. Ce ne sont que quelques-uns de ses nombreux engagements en faveur du bien manger en Suisse.

www.gout.ch



12 :00 - 13 :00 Table ronde : La cuisine éthique et durable

13:30 - 14:30

Stéphane Decotterd et Jérémie Cordier

Jérémie Cordier « cuisinier sauvage ». Le Chef du Restaurant « La Galerie » à Vevey est un jeune talent passionné d'herbes sauvages. Il est convaincu de la nécessité de proposer une cuisine humaine et durable...

www.lagalerie-vevey.ch

15 Gault&Millau



15 :30 - 16:30

Stéphane Decotterd et Raphaël Rodriguez

Rafael Rodriguez le Chef de l'Abbaye de Montheron, « emblème du 100% local ». Engagé en faveur d'une gastronomie durable, l'établissement a reçu une étoile verte décernée par Michelin en 2021. Rafael Rodriguez est en effet connu pour son amour de la nature et des produits 100% locaux

www.montheron.ch

16 Gault&Millau, Etoile verte Michelin



17 :30 - 18:30

Stéphane Decotterd et Damien Germanier

Damien Germanier, chef de son restaurant à Sion, a bifurqué depuis quelques années vers une cuisine très locale. Son amour pour le gibier qu'il achète aux chasseurs valaisans et qu'il cuisine en entier en fait une adresse renommée.

www.damiengermanier.ch

17 Gault&Millau, 1* Michelin





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Gourmet Arena – Stand 165 / Halle 020


Slow Food®
Alliance des Chefs



Donnerstag, 2. November

20

TAG DES « FAIT MAISON » LABELS

11:30 - 12:30

Gaël Brandy

La Pinte Vaudoise
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully
www.pinte-vaudoise.ch



13:30 - 14:30

Laura Rod

L'Auberge de Corcelles-le-Jorat, ben ouais
Le Village 3
1082 Corcelles-le-Jorat

www.benouais.ch



15:30 - 16:30

Bryann Richard

Bistro du Moulin de Sévery
Rte du Moulin 10
1141 Sévery
www.moulindeevery.ch/bistro-du-moulin/



17:30 - 18:30

Bertrand Chardonnens

Hôtel-Restaurant Le Rive Sud ***
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac
www.lerivesud.ch



13 Gault&Millau



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Gourmet Arena – Stand 165 / Halle 020



Freitag, 3. November

21

TAG DER FÖRDERUNG FÜR GASTROBERUFE

"Gastroberufe, die Auszubildenden fehlen beim Aufruf".

Dies haben die Dachverbände im Frühjahr 2023 festgestellt.

In Zusammenarbeit mit der Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs wurde vereinbart, diese Berufe für die Schüler der Klassen 8H und 11H der Region durch Kochvorführungen von Auszubildenden in der Ausbildung zu präsentieren.

Fast 300 Jugendliche werden an diesem Tag teilnehmen.

Die vorgestellten Berufe:

- Fleischer / Fleischerin (Caterer)
- Bäcker-Konditor-Confiseur - Bäckerin-Konditorin-Confiseurin
- Koch - Köchin
- Restaurationsspezialist – Restaurationsspezialistin
-

Die Demonstrationszeiten: 10:15 / 13:30 / 14:30 Uhr

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/journee-de-la-formation-professionnelle>



17:00 - 18:00

David Schmid

La Pâtisserie David Schmid

Confiseur mondial 2021

Vordere Hauptgasse 33

4800 Zofingen

www.lapatisseriedavidschmid.ch/





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Gourmet Arena – Stand 165 / Halle 020

Samstag, 4. November



22

11:30 - 12:30

Pierrot Ayer

Le Pérolles
Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg

www.leperolles.ch

16 Gault&Millau, 1* Michelin



13:30 - 14:30

Shaun Rollier

Hôtel Restaurant Valrose
2, Place de la Gare
1659 Rougemont

www.valrose.ch

18 Gault&Millau, 2* Michelin



15:30 - 16:30

Patrick Bovon

Le Duo Créatif
Grand Rue 19
1814 La Tour-de-Peilz

www.leduocreatif.ch



17:30 - 18:30

Danny Khezzer

Finaliste Top Chef 2023
Chef du Bayview - Hôtel Président
47 Quai Wilson
1211 Genève

www.restaurantbayview.com

18 Gault&Millau





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Gourmet Arena – Stand 165 / Halle 020

Sonntag, 5. November



23

11:30 - 12:30

Romain Paillereau

Restaurant des Trois tours
Route de Bourguillon 15
1722 Bourguillon

www.trois-tours.ch

17 Gault&Millau, 1* Michelin



13:30 - 14:30

Annick Jeanmairat

Journaliste productrice
61, rue des Bains
1205 Genève

www.pique-assiette.ch



15:30 - 16:30

Philippe Ligron

Cuisinier et maître d'enseignement professionnel au COFOP
Avenue de Valmont 24
1010 Lausanne

www.vd.ch/themes/formation/etablissements-de-formation/centre-dorientation-et-de-formation-professionnelles-cofop





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

MOBILITÄT

Zugang und Parken

24

Geniessen Sie die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ohne Stress: Reisen Sie mit öffentlichem Verkehr oder mit Carsharing an.

ÖFFENTLICHER VERKEHRSMITTEL

202

Mobul-Buslinie 202

Haltestelle Bulle Espace Gruyère
Infos und Fahrplan www.tpf.ch



Letzten Abfahrten

Richtung Morlon : 23.46 Uhr (Woche) / 23.31 (Wochenende)
Richtung Vuadens : 23.30 Uhr (Woche) / 23.15 (Wochenende)



Nachtbus TPF

Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle. Linien N21-N22-N23-N24-N25

MIT DEM AUTO: PARKING CHF 10.-*

Autobahn A12, Ausfahrt «Bulle». Folgen Sie der Signalisation in der Umgebung von Bulle. Es besteht nur eine beschränkte Parkplatzzahl.

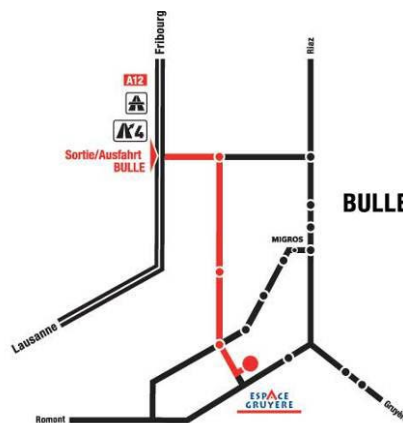
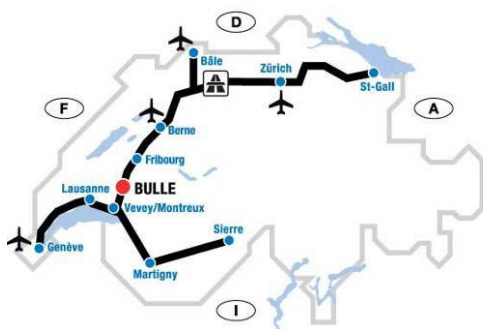
Parkplätze in der Nähe CHF 10.-/Auto*

Parkgebühr inklusive Shuttle-Bus ab Liebherr CHF 10.-/Auto * (Mittwoch, Samstag, Sonntag)

*Die Steuern werden von der Gastromesse erhoben, um die Park- und Shuttlebus-Verwaltungsgebühren teilweise zu decken. Unternehmen, die ihren Parkplatz zur Verfügung stellen, kassieren keine Beträge vom Veranstalter ein.

Parkplatz am Bahnhof, Zugang Route de la Pâla oder Rue de la Lécheretta max. CHF 10.- (Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Adresse GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

PLANEN SIE IHREN BESUCH

Fahrpläne, Tarife und Ticketing

25

Datum

Vom Mittwoch, 1. November bis Sonntag, 5. November 2023

Öffnungszeiten der Messe

Mittwoch bis Samstag 10.00 – 22.00 Uhr
Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

Öffnungszeiten der Biergarten & Village Foodtruck

Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr
Sonntag bis 17.00 Uhr

Tarife

Kinder (<i>bis 15 Jahren inkl.</i>)	GRATIS
Erwachsene	CHF 15.00
AHV, IV, Studierende	CHF 9.00
Dauerkarte	CHF 45.00
Abend-Eintritt (<i>ab 21.00 Uhr</i>)	CHF 5.00

Online-Tickets > www.tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de

Donnerstag, 2. November: Tag der Senioren

Der Donnerstag, 2. November, ist der Tag der Senioren. Der Eingang ist bei 6.- statt 9.- gegen Vorlage der AHV-Karte oder des Personalausweises an den Kassen des Salons!

Prost!

Winzer, die dies wünschen, dürfen ab 21 Uhr während der letzten Öffnungszeiten der Messe Wein im Glas verkaufen.

Tiere

Aus hygienischen Gründen haben Hunde keinen Zutritt, ausgenommen Blindenführ- und Assistenzhunde.

Das Rauchen ist in den Ausstellungshallen verboten.
Nichtraucher-/Dampfsalon.

LISTE DER RESTAURANTS UND BEIZEN

Für den kleinen und grossen Hunger!

26

Für kleine Häppchen, den grossen Hunger oder wenn die Zunge am Gaumen klebt, bietet eines der kantonalen oder thematischen Bistros Erleichterung. Sie werden das typische Ambiente und die exquisiten lokalen Spezialitäten geniessen.

Halles 020 / 030 / 040

- **Bienvenue à Lisbonne – Village Foodtruck, stand 171, H020** - Spécialités portugaises
- **Food-Bowl – Village Foodtruck, stand 172, H020** - Spécialités suisses et d'ailleurs
- **Keomony – Village Foodtruck, stand 169, H020** - Spécialités japonaises
- **Taqueria Don Vergas – Village Foodtruck, stand 169, H020** - Spécialités mexicaines
- **Foodtruck des Paysans suisses – Stand de la poule à l'œuf suisse, stand 164, H020** -Burger de poule durable
- **L'œuf géant - Stand de la poule à l'œuf suisse, stand 164, H020** - Crêpes salées et sucrées
- **Cyrano Foie gras, stand 132, H030** - Magret de canard, cassoulet, foie gras, tartare de canard, vin du Sud-Ouest
- **Les Cafés Esperanza, stand 152, H030** - Spécialités de cafés
- **La Pinte Fribourgeoise, stand 106, H040** - Mets du terroir fribourgeois

Halle 050

- **Au Chalet de Cremo, stand 11** - Fondue, soupe de chalet, viande séchée, jambon à l'os
- **Genève Terroir - La Pinte, stand 44** - Mets du terroir genevois
- **Festin Neuchâtelois Cinq Sens, stand 53** - Mets du terroir neuchâtelois
- **BD Food Sàrl, stand 36** - Bar à huîtres
- **Restaurant Saveurs du Valais, stand 17** - Mets du terroir valaisan
- **La Pinte Vaudoise, stand 66** - Mets du terroir vaudois

Au 1er étage

- **Le Chaudron Gruérien, stand 200** - Le Jambon de la Borne au chaudron, plats fribourgeois, assiette enfants
- **Les Incontournables, stand 179** - La boîte chaude vaudoise, Burger de la Borne, Ragout de bœuf façon grand-mère, Fondue

www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-bistros

MESSEPLAN

www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller

27



AUSSTELLERLISTE

Alphabetische Reihenfolge. Irrtum oder Unterlassung vorbehalten. Stand per 18/10/2023

www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller

28

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
100 % Valaisan	Leytron	Valais	027	H050
Absinthe La Valote Martin Sàrl	Boveresse	Neuchâtel	055	H050
Accueil information	Bulle	Fribourg	001	H010
Acetaia DiScandiano	Corgémont	Berne	099	H040
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	Valais	020	H050
Agriloro SA	Genestrerio	Tessin	097	H040
Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	FRANCE	144	H030
Ail-Noir.ch	La Tine	Vaud	188	1er
Alain Gerber	Hauterive	Neuchâtel	045	H050
Alphüsli AG	Oberbipp	Berne	190	1er
Amuse-Bouche	Bulle	Fribourg	166	H020
Anouche	Domarin - Isère (F)	FRANCE	140	H030
Apis Sagl	Melano	Tessin	091	H040
Appenzeller Käse	Appenzell	Appenzell AI	034	H050
Arène Gourmande	Bulle	Fribourg	165	H020
Armagnac La Baronne Bleue	Epalinges	Vaud	074	H040
Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Vaud	070	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	032	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	033	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	034	H050
Atelier Pâtisserie San Giorgio	Carona - Lugano	Tessin	138	H030
Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	Fribourg	011	H050
Bagbrands	Bulle	Fribourg	079	H040
BD Food Sàrl	Enney	Fribourg	036	H050
Be Popcorn	Bursins	Vaud	142	H030
Berner Alp- und Hobelkäse AOP	Hondrich	Berne	032	H050
Besti FOOD Bulle Sàrl	Treyvaux	Fribourg	143	H030
Bienvenue à Lisbonne	Prégny-Chambésy	Genève	171	H020
Bienvenue à Lisbonne	Prégny-Chambésy	Genève	209	1er
Biergarten	Bulle	Fribourg	173	H020
Biergarten - Bagbrands	Bulle	Fribourg	175	H020
Biergarten - Boss'Beer	Bossonnens	Fribourg	174	H020
Biergarten - La Fine Fourchette	Granges-près-Marnand	Fribourg	176	H020
Biscuits Agathe	Nyon	Vaud	151	H030
Boucherie Charcuterie Blanc	Châtel-St-Denis	Fribourg	112	H030
Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	Valais	010	H050
Boucherie Perroud	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	058	H050

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
Boucherie Stéphane Chappuis	Courgenay	Jura	039	H050
Boucherie Stuby	Vevey	Vaud	066	H050
Boulangerie KDB Buchs	Echarlens	Fribourg	129	H030
Boulangerie Pâtisserie Didier Ecoffey	Romont	Fribourg	115	H030
Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	Fribourg	153	H030
Boutefas AOP	Granges-Paccot	Fribourg	033	H050
Brasserie du Dzô	Vuisternens-dt-Romont	Fribourg	118	H030
Brasserie Fri-Mousse	Fribourg	Fribourg	116	H030
Bretagne Festive	Noyal	FRANCE	192	1er
Ca rûpe sàrl	Lausanne	Vaud	067	H050
Caffé Chicco d'Oro	Balerna	Tessin	196	1er
Caligara-Monsellato Elvira	Genève	Genève	159	H020
Canonica SA	Vernier	Genève	157	H020
Caramels Heidi	Frasses	Fribourg	105	H030
Cave & Domaine Les Perrières (me-je)	Satigny	Genève	040	H050
Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vaud	084	H040
Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	015	H050
Cave Christian Dupuis	Féchy	Vaud	066	H050
Cave de la Tour	Môtier	Vaud	066	H050
Cave de la Tulipe	Fully	Valais	030	H050
Cave des Coteaux - Chatenay-Bouvier	Areuse	Neuchâtel	048	H050
Cave des Deux Rives	Brignon (Nendaz)	Valais	021	H050
Cave des Lauriers	Cressier	Neuchâtel	050	H050
Cave des Viticulteurs de Bonvillars	Bonvillars	Vaud	182	1er
Cave du Consul Laurent et Nicolas Martin	Perroy	Vaud	076	H040
Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	Valais	018	H050
Cave du Rhodan	Salgesch	Valais	012	H050
Cave du Vallon	Lavigny	Vaud	078	H040
Cave et Domaine des Oulaines (me-je-sa-di)	Lully / Bernex GE	Genève	040	H050
Cave Francey-Vins	Chexbres	Vaud	066	H050
Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	Valais	005	H050
Cave La Vignolle - Saveurs & Nature	Conthey	Valais	035	H050
Cave Les Sentes	Sierre	Valais	006	H050
Cave Ozenit	Granges	Valais	025	H050
Cave Rives du Bisse	Ardon	Valais	031	H050
Cave Serge Roh	Vétroz	Valais	029	H050
Caves de la Béroche	Saint-Aubin-Sauges	Neuchâtel	051	H050
Caves de la Ville de Neuchâtel	Neuchâtel	Neuchâtel	056	H050
Caves du Prieuré	Cormondrèche	Neuchâtel	052	H050
Caves Munier (Tartegnin - Mont-sur-Rolle)	Mont-sur-Rolle	Vaud	066	H050
● Certifié Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	126	H030
Champagne Bruno et Gregoire Perseval	Sacy (F)	FRANCE	156	H020

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
Champagne Paul Evêque - Matthieu Charlot	Saint-Sulpice	Vaud	203	1er
Château de Crans	Crans-près-Céligny	Vaud	067	H050
Château Le Rosey	Bursins	Vaud	086	H040
Chez Denis Sàrl	Corbières	Fribourg	148	H030
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	163	H020
Christen Délicatessen	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	060	H050
Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	Valais	022	H050
Ciprès	Rocourt	Jura	039	H050
Clos du Château (me-je-di)	Satigny	Genève	040	H050
Crème Renversante Sàrl	Les Pont-de-Martel	Neuchâtel	064	H050
Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	Valais	023	H050
CriolloQuetzal	Payerne	Vaud	195	1er
Cuchaule AOP	Bulle	Fribourg	034	H050
Damassine AOP	Courtételle	Jura	033	H050
★ Deutschschweizer Wein – BAR	Wädenswil	Zürich	177	H020
★ Deutschschweizer Wein - INFO	Wädenswil	Zürich	178	H020
Dicifood Sàrl	Cottens	Vaud	067	H050
DiGiovanna SA	Quartino	Tessin	090	H040
Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	Neuchâtel	065	H050
Distillerie de Souboz / Gagynole	Souboz	Berne	160	H020
Distillerie du Léman	Assens	Vaud	204	1er
Dolce Vino	Estavayer-le-Lac	Fribourg	159	H020
Domaine Angelrath	Le Landeron	Neuchâtel	047	H050
Domaine de Beauvent SA (me-je-ve-di)	Bernex	Genève	040	H050
Domaine de Chafalet (ve-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vaud	072	H040
Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vaud	063	H050
Domaine de Gourmandaz	Corcelles-près-Concise	Vaud	066	H050
Domaine de la Devinière (sa-di)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine de la Planta (ve-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine de la Printanière (me-je-ve)	Avully	Genève	040	H050
Domaine de la Tour de Marsens	Puidoux	Vaud	066	H050
Domaine de l'Abbaye (me-je-ve-sa-di)	Presinge	Genève	040	H050
Domaine de Miolan (me-je-ve)	Choulex	Genève	040	H050
Domaine Defayes-Crettenand Sàrl	Leytron	Valais	158	H020
Domaine des Abeilles d'Or (me-je-sa-di)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine des Alouettes (ve-sa)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine des Bonnettes (je-ve-sa)	Bernex	Genève	040	H050
Domaine des Chantailles	Tartegnin	Vaud	186	1er
Domaine des Graves (me-je-ve-di)	Athenaz	Genève	040	H050
Domaine des Oulaines (me-je-ve-sa-di)	Lully / Bernex GE	Genève	040	H050
Domaine des Pendus (me-je-di)	Satigny	Genève	040	H050

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
Domaine des Rothis (me-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine du Paradis (je-ve-sa)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine Dussex	Saint-Pierre-de-Clages	Valais	019	H050
Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	Valais	013	H050
Domaine Hôpital Pourtalès	Cressier	Neuchâtel	057	H050
Domaine Kursner SA	Féchy	Vaud	069	H050
Domaine La Crosettaz	Gilly	Vaud	186	1er
Domaine La Passion	Lains	Vaud	068	H050
Domaine Les Faunes (me-ve-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine Les Vallières (ve-sa)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	Vaud	102	H040
Domaine Saint-Sébastien	St Blaise	Neuchâtel	049	H050
Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vaud	073	H040
Domaine Villard & Fils (me-je-ve)	Anières	Genève	040	H050
Ecole du Goût et Slow Mobile	Bulle	Fribourg	167	H020
Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	Vaud	101	H040
Escargot Rouge - Cave de la Côte	Tolochenaz	Vaud	066	H050
Espace Lounge	Bulle	Fribourg	180	1er
Exposition des travaux des apprentis de la boulangerie-pâtisserie-confiserie	Bulle	Fribourg	207	Plateforme
Famille Fabienne Nagel	Charmoille	Jura	039	H050
Famille Graf (me-je-ve-sa-di)	Bernex	Genève	040	H050
Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture	Blonay	Vaud	066	H050
Ferme de Praz-Romond - La Brebisane Sàrl	Puidoux	Vaud	067	H050
Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	Neuchâtel	061	H050
Fernand Cina SA	Salgesch	Valais	008	H050
Festin Neuchâtelois Cinq Sens	Fontaines	Neuchâtel	053	H050
Fleisch und Brau AG	St. Ursen	Fribourg	128	H030
Fondue la Welsch	Martigny	Valais	059	H050
Food-Bowl	La Tour-de-Trême	Fribourg	172	H020
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP	Giomico	Tessin	033	H050
Fribourg Agri & Food / Go-to-market	Fribourg	Fribourg	184	1er
Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl	Rougmond	Vaud	066	H050
Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	Fribourg	122	H030
Fumoir Castella	Albeuve	Fribourg	081	H040
★ Gallo Suisse / De la poule à l'œuf suisse	Blessens	Fribourg	164	H020
Gazzose Ticinese SA	Locarno	Tessin	155	H030
Genève Terroir - La Pinte / Boucherie du Palais	Carouge	Genève	044	H050
● Genève Terroir Vins et Epicerie	Bernex	Genève	040	H050
Ginger Fruits (ve-sa-di)	Carouge GE	Genève	040	H050
Götschmann Fleisch und Traiteur AG	Giffers	Fribourg	107	H030
GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen	Salquenen	Valais	016	H050
Gugger Gourmet SA	Nant-Vully	Fribourg	161	H020

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
IG Dinkel - CI Epeautre	Bärau	Berne	205	1er
Îris par Les Fruits de Martigny	Riddes	Valais	026	H050
Jambon de la Borne AOP	Granges-Paccot	Fribourg	034	H050
Jardins de Naye Sàrl - Grand-Père Cornut	Randogne	Valais	004	Entrée
JB Morilles	Onnens	Vaud	145	H030
Jorat Viandes Sàrl	Ferlens	Vaud	067	H050
K'Apples	Granges-Veveyse	Fribourg	189	1er
Keomony	Corminboeuf	Fribourg	169	H020
Konoï naturel & sans complexe	Meyrin	Genève	185	1er
La Belle Luce	Epagny	Fribourg	104	H030
La Bottega Del Vino	Bulle	Fribourg	193	1er
La Cave de Genève (me-je-ve-sa-di)	Satigny	Genève	040	H050
La cave Montreux Riviera	Montreux	Vaud	087	H040
La Diableraine	Dorénaz	Valais	187	1er
La Ferme Chez Carrard	Poliez-Pittet	Vaud	070	H050
La Ferme Valaisanne	Choëx	Valais	028	H050
La Magie de la Ferme	Dompierre	Fribourg	109	H030
La Maison des Résistants	St-Pierre-de-Clages	Valais	197	1er
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Fribourg	106	H030
La Route du Québec	La Neuveville	Berne	141	H030
La Uliva	Riesi CL (I)	Italie	136	H030
La Viticole Villeneuve	Villeneuve	Vaud	095	H040
La Volonté du D	Neuchâtel	Neuchâtel	062	H050
● Label Marque Valais	Sion	Valais	024	H050
Laiterie-Fromagerie de Grandvillard	Grandvillard	Fribourg	113	H030
Laudato Si' - Pâtes de Fribourg	Posieux	Fribourg	123	H030
Le Canard Gourmand	Montreux	Vaud	094	H040
Le Chaudron gruérien	Granges-près-Marnand	Fribourg	179	1er
Le Cyrano Foie gras	Bruson	Valais	132	H030
Le Grand Pré S.A.	Moudon	Vaud	067	H050
Le Gruyère AOP	Pringy	Fribourg	034	H050
Le Moulin d'Echallens	Echallens	Vaud	070	H050
Le Petit Encas	Etagnières	Vaud	070	H050
Le Portillon	Tartegnin	Vaud	078	H040
Le STIM'	Echichens	Vaud	149	H030
Le terroir du Léman	Jongny	Vaud	066	H050
Léman Fruits	Perroy	Vaud	133	H030
Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Fribourg	152	H030
Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Valais	014	H050
Les délices de la Ruche	Vendlincourt	Jura	146	H030
Les Délices de Marion	Carouge	Genève	082	H040
Les Délices de Provence	Lausanne	Vaud	134	H030

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
Les Délices de Tantine Sàrl	St-Maurice	Valais	080	H040
Les Fils de Charles Favre	Sion	Valais	007	H050
Les Ibériques	Lancy	Genève	147	H030
Les Incontournables	Granges-près-Marnand	Fribourg	200	1er
Les miels de Stéphanie (me-je)	Satigny	Genève	040	H050
Les Pères Fruit'art	Luins	Vaud	088	H040
Les Plaisirs du Terroir / Gîte rural Courcelon	Courcelon	Jura	039	H050
Les Saveurs marguerite	Dombresson	Neuchâtel	054	H050
Les Vignobles de l'Etat de Fribourg	Posieux	Fribourg	121	H030
L'Etivaz AOP	L'Etivaz	Vaud	032	H050
Liquori del Paradiso	Paradiso	Tessin	181	1er
Local Ice	Farvagny	Fribourg	119	H030
L'Olivène	Fribourg	Fribourg	201	1er
Loretta 1888	Echichens	Vaud	183	1er
Lucul Production et Distribution SA	Murist	Fribourg	162	H020
Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbio	Grison	100	H040
Maison Amarella SA	Saint-Aubin	Fribourg	150	H030
Maison Gilliard	Sion	Valais	038	H050
Maison Mauler	Môtiers	Neuchâtel	046	H050
Maison Rouge	St-Pierre-de-Clages	Valais	009	H050
Marché des Chandines	Delley	Fribourg	114	H030
Mawoo	Morat	Fribourg	198	1er
May's Pastries ETS Chourfi Naïma	Montauban (F)	France	135	H030
Milco SA	Corminboeuf	Fribourg	127a	H030
Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vaud	071	H040
Moulin de Sévery	Sévery	Vaud	075	H040
● Neuchâtel Vins et Terroirs	Cernier	Neuchâtel	053	H050
Nicola Porcelli	Territet	Vaud	154	H030
Nicolas Pains d'Epices à l'Ancienne	Peynier	FRANCE	206	1er
Nobs AG	Münchenbuchsee	Berne	096	H040
Notes de fève	Matran	Fribourg	208	1er
Noula - la Nouvelle Laiterie	Fribourg	Fribourg	124	H030
O'Lait	St-Imier	Berne	039	H050
Ouliri	Conthey	Valais	009	H050
Pain de seigle valaisan AOP	Conthey	Valais	032	H050
Paolo Basso Wine	Ligornetto	Tessin	089	H040
Paradis des Gourmets	Chénens	Fribourg	093	H040
Parfum de Vigne	Bursinel	Vaud	085	H040
Passeport Gourmand	Lausanne	Vaud	103	H040
Pausa Caffè Sàgl	Rivera	Tessin	092	H040
Pays d'en Haut, produits Authentiques	Château-d'Oex	Vaud	067	H050
Pica & Repica	Fey	Vaud	070	H050

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
Poire à Botzi AOP	Posieux	Fribourg	034	H050
Press Corner	Bulle	Fribourg	002	H010
Pro Terroir sàrl	Lausanne	Vaud	066	H050
Pultorte	Genève	Genève	088	H040
Pumpkin House	St-Aubin	Fribourg	117	H030
Raclette du Valais AOP	Conthey	Valais	034	H050
Réseau des Parcs suisses	Château-d'Oex	Vaud	131	H030
Restaurant Saveurs du Valais	Sion	Valais	017	H050
Roche Truffe	Collombey-Muraz	Valais	083	H040
Ruche et Flore	L'Auberson	Vaud	202	1er
Safran Fribourgeois	Grolley	Fribourg	125	H030
Salaisons d'Anniviers SA	Vissoie	Valais	194	1er
Saucisse aux choux vaudoise IGP	Renens	Vaud	032	H050
Saucisson Neuchâtelois IGP	Neuchâtel	Neuchâtel	032	H050
Saucisson vaudois IGP	Renens	Vaud	034	H050
Schmutz Vins	Praz (Vully)	Fribourg	110	H030
Schneckenpark - Escargots	Gurmels	Fribourg	108	H030
Semeurs de Saveurs	Villarod	Fribourg	130	H030
Service Traiteur La Passion	Epagny	Fribourg	120	H030
Spice n'tease	Fribourg	Fribourg	191	1er
Star Collections	Chêne-Bourg	Genève	199	1er
Stéphane et Léo Dupraz (sa-di)	Soral	Genève	040	H050
Swanwine	Apples	Vaud	077	H040
Taqueria Don Vergas	Marly	Fribourg	170	H020
Terre & Nature Publications SA	Préverenges	Vaud	037	H050
● Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	106	H030
● Terroir Juraregion	Courtételle	Jura	039	H050
Tête de Moine AOP	St-Imier	Berne	032	H050
Traditions Gourmandes	Epagny	Fribourg	127b	H030
Treegether	Châtel-St-Denis	Fribourg	137	H030
Trésors du Chai	Lausanne	Vaud	139	H030
Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	Fribourg	034	H050
Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	Vaud	034	H050
● Valais/Wallis Promotion	Sion	Valais	017	H050
Valsangiacomo Vini	Mendrisio	Tessin	098	H040
● Vaud	Pully	Vaud	066 / 067	H050
Vestiaire	Bulle	Fribourg	003	H010
Vignoble Clos des Cantons	Alle	Jura	039	H050
Village Foodtruck	Bulle	Fribourg	168	H020
Vitagneau	Cheyres	Fribourg	111	H030
Xalala Café	St-Pierre-de-Clages	Valais	197	1er

Aussteller	Stadt	Kanton	Stand	Halle
● Membre regio.garantie				
★ Hôte d'honneur				
Amuse-Bouche et Ecole du Goût				
Biergarten				
Village Foodtruck				





DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

MIT DANK AN UNSERE PARTNER

Partner

36

RAIFFEISEN



Medienpartner

lematin.ch

Terre & Nature 125 ans

Mit der Unterstützung von



Cultivons l'inspiration

LIEBHERR

Vielen Dank an unserer Leistungsträger

Ein grosses Dankeschön geht an alle Leistungsträger, welche es mit ihrer Professionalität und Qualitätsarbeit erlauben, den Messer Goûts & Terroirs in Bulle durchzuführen.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/die-messe/partner



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

MEDIEN

Das Presse-Dossier kann als PDF von www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien heruntergeladen werden. Unter dieser Adresse werden auch die nächsten Pressemitteilungen erhältlich sein

37

Zutritt für Presse

Ihr Presseausweis (oder professionelle Visitenkarte) berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2022 steht auf der Flickr-Galerie der Veranstaltung zum Download zur Verfügung. Fotos der Ausgabe 2023 werden während der Veranstaltung hinzugefügt.

- Galerie Flickr - www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums

Lizenzfreie Fotos, Impressum © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Soziale Netzwerke (franz.)

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Teilen Sie Ihre Beiträge mit **#gtbulle**

Presse-Termine

- **Mittwoch, 18. Oktober** - Pressemkonferenz + Pressedossier: Die Ausgabe 2023 stellt sich vor
- **Montag, 30. Oktober** - Pressemitteilung bei der Eröffnung
- **Sonntag, 5. November** - Pressemitteilung zum Abschluss der Messe (ungefähr 17 Uhr)

Interviews auf Anfrage

Reportagen und Pressetermine können auf Anfrage organisiert werden. Wir stehen Ihnen dafür gerne zur Verfügung!



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

PRESSEKONTAKTE

38

Kontakte

Marie-Noëlle Pasquier

Messe-Direktorin

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

T +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Generalsekretär

lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

T +41 78 637 41 92

Französischsprachige Pressesprecherin

Scylla A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

T +41 79 204 05 78

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

T +41 79 447 42 46

Organisationskomitee



Didier Castella

Président du Conseil
d'État fribourgeois
Messepräsident, Präsident
des Freiburger Staatsrats



Marie-Noëlle Pasquier

Directrice | Direktorin



Lionel Martin

Secrétaire général
Generalsekretär



Pierre-Alain Bapst

Développement
Entwicklung



Thierry Sottas

Finances | Finanzen



Yves Grandjean

Construction | Aufbau



David Giller

Marketing & communication
Marketing & Kommunikation



Aleksandra Stefanovic

Coordinatrice | Koordinatorin



Fabien Clerc

Technique et logistique
Technik und Logistik



Evelyne Pasquier

Animations culinaires
et jeunesse
Koordination Koch- und
Jugendanimationen