

Communiqué de presse final du lundi 14 septembre 2009

Salon Suisse des Goûts & Terroirs : une 10^{ème} édition fêtée avec panache

La 10^{ème} édition du Salon suisse des Goûts & Terroirs, qui s'est déroulée à Bulle en Gruyère, du 9 au 14 septembre, a rencontré un grand succès auprès d'un nombreux public. 37'500 visiteurs ont afflué de toute la Suisse pour goûter au menu de cette édition anniversaire. Invitées d'honneur, l'Ecole Hôtelière de Genève avec Gastro Suisse, la Fédération Suisse des Producteurs de Céréales, la Fête de l'Abricot de Saxon, la Fête de la Bénichon ainsi que les prestations culinaires inédites imaginées par Irma Dütsch, ont suscité un vif intérêt et confirmé la position de leader du Salon Suisse des Goûts & Terroirs au niveau national pour la promotion des produits de terroirs. La prochaine édition se déroulera du 28 octobre au 1er novembre 2010.

Les invités d'honneur du Salon 2009 ont offert au public des prestations de qualité exceptionnelle. Le vaste champ de blé planté au centre du salon a créé l'étonnement des adultes et l'émerveillement des centaines d'enfants qui l'ont découvert par l' « Ecole du Goût ». Gastro Suisse et l'Ecole Hôtelière de Genève qui présentaient chaque jour un des cantons des sections suisses romandes, se sont illustrés par une qualité de service haut de gamme. La Fête de l'Abricot de Saxon a permis aux visiteurs de découvrir les déclinaisons gustatives de ce fruit qui fait la fierté des valaisans. La Bénichon a fait le plein durant les six jours de la manifestation.

Exposants comblés. Près de 250 artisans provenant de toute la Suisse ont fait découvrir des dizaines de milliers de produits artisanaux, allant des produits traditionnels comme les grandes AOC jusqu'aux créations aussi alléchantes qu'inattendues. Preuve qu'en dix ans, les produits de terroirs ont grandement évolué dans un très grand dynamisme.

L'arène gourmande et ses « people ». Une vingtaine de démonstrations culinaires présentées par des personnalités de renom apprêtant des recettes inédites se sont succédées dans l'arène devant un très nombreux public. Cette initiative initiée par Irma Dütsch, réputée chef de cuisine et marraine du salon 2009, sera évidemment reconduite en 2010, avec des surprises à la clef.

Concours et ateliers. De nombreux concours se déroulaient durant le salon. Les visiteurs ont pu déguster les miels sélectionnés les plus typiques, les fromages de montagne de Jean l'Armailli, ainsi que les inventions culinaires des apprentis des métiers de bouche sur le thème de la bénichon. Le concours du meilleur sommelier de Suisse a permis d'illustrer l'art subtil d'un métier étonnamment méconnu du grand public.

La participation aux ateliers a été excellente. Des tours de magie de la cuisine moléculaire à la découverte des très peu connues baies rouges scandinaves, la variété des choix proposés était très variée.

Une journée « bonus ». Créée à l'attention particulière des professionnels des métiers de bouche, cette journée supplémentaire a également permis aux professionnels ainsi qu'aux aînés et aux personnes dont le lundi est journée de congé de visiter le salon dans une ambiance détendue et très conviviale.

Edition 2010. Dès l'année prochaine, le Salon Suisse des Goûts & Terroirs se calera à nouveau sur ses dates de croisière adoptées depuis 2006. La 11^{ème} édition du Salon Suisse des Goûts & Terroirs se déroulera du jeudi 28 octobre au lundi 1er novembre 2010, jour férié dans les cantons catholiques.

Bulle, le 14 septembre 2009

Pour toutes questions :

- Beat Kunz, directeur, 079 321 03 44
- Pierre Schwaller, attaché de presse 079 079 355 44 85

Photos haute résolution accessibles à

<http://www.flickr.com/photos/31346890@N04/sets/72157622310925736/>

Pierre Schwaller, attaché de presse

pierre.schwaller@gouts-et-terroirs.ch | presse@gouts-et-terroirs.ch