

Communiqué de presse

Bulle, le 29 octobre 2010

Salon Suisse des Goûts et Terroirs 2010

Le week-end s'annonce gourmand !

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs régale les gourmands jusqu'au lundi 1^{er} novembre, à Espace Gruyère (Bulle – FR). Pour sa 11^e édition, cette manifestation d'envergure nationale fait la part belle aux délices du terroir. Plus de 280 exposants, dont 60 nouveaux, titilleront les papilles des près de 40'000 visiteurs attendus !

Félicitations! Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs est heureux de compter parmi ses exposants Meinrad Perler, nommé, mercredi soir à Berne, **vigneron de l'année** dans le cadre du Grand Prix du vin suisse 2010. Ce Fribourgeois d'origine a fondé la maison Agriloro à Arzo au Tessin. Son Sottobosco Rosso del Ticino 2008 a reçu le prix spécial «Vinissimo» parmi 2'715 vins en compétition!

Invités d'honneur : Les meilleurs équipes européennes participent à la **14e Coupe d'Europe de la Boulangerie!** Elles rivaliseront d'adresse autour du fournil. Dimanche, se sera au trio helvétique de mettre la main à la pâte. Franziska Wüthrich de Schönried, Lukas Küng de Wetzikon et Albert Rüesch de Steinach auront huit heures pour confectionner plusieurs spécialités boulangères.

Durant tout le week-end, les jurés évalueront les produits soumis, dans le cadre du **4e Swiss Bakery Trophy**, par les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs. La relève pourra également faire ses preuves à l'occasion de la **Finale romande et tessinoise des meilleures jeunes boulangères.**

Lundi à 15 heures, aura lieu la cérémonie de remise des prix de ces trois compétitions.

Une **exposition attractive: «Ici on cultive la biodiversité»**, mise sur pied sous l'égide de l'Office fédéral de l'agriculture, montre comment les paysans suisses assurent l'équilibre entre plautilisation et protection des ressources naturelles. Car le contenu de nos assiettes dépend lui aussi de la biodiversité!

L'Arène gourmande sera l'un des points fort du week-end. People et personnalités romandes enfilent leur tablier pour cuisiner face au public. La piquante journaliste culinaire Annick Jeanmairet révélera le secret des gnocchi aux épinards. Pierre-André Ayer, le chef du restaurant Le Pérolles, à Fribourg mettra le Vacherin Fribourgeois AOC à l'honneur, Darius Rochebin mitonnera une recette surprise, tandis que Denis Martin initiera les spectateurs aux mystères de la cuisine moléculaire.

D'autres rendez-vous gourmands sont au programme. Les ateliers de l'Ecole du Goût réjouiront les papilles des jeunes gastronomes. Les visiteurs pourront également participer à deux concours alléchants en dégustant des miels suisses ou des fromages d'alpage fribourgeois.

Lundi 1er novembre

A la fin de l'année, Gérard Rabaey chef du restaurant le Pont de Brent, au-dessus de Montreux (VD) prendra une retraite bien méritée.

Au Salon Suisse des Goûts et Terroirs, la journée du 1er novembre lui sera dédiée, afin de le remercier pour tout ce qu'il a apporté à la cuisine suisse. Plusieurs de ses amis et anciens disciples viendront cuisiner à quatre mains dans **L'Arène gourmande**: Alain Bächler, Didier de Courten, Pierre-André Ayer, Jérôme Manificier et Stéphane Décotterd qui reprendra le Pont-de-Brent.

Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Marjorie Siegrist, attachée de presse Suisse romande

Plus d'informations:

www.gouts-et-terroirs.ch

presse@gouts-et-terroirs.ch