

Communiqué de presse

Bulle, le 6 octobre 2010
Salon Suisse des Goûts et Terroirs 2010

Une édition particulièrement croustillante !

La conférence de presse du Salon Suisse des Goûts et Terroirs s'est tenue ce matin, à Sâles (Gruyère, FR), sur le Domaine du Grand-Clos. Journalistes, partenaires et invités d'honneur ont été reçus chaleureusement sur l'exploitation agricole de la famille de Dominique et Christine Savary, afin d'illustrer les liens entre le Salon, les terroirs paysans et la biodiversité.

Rendez-vous incontournable de l'automne, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs se tiendra du jeudi 28 octobre au lundi 1er novembre à Espace Gruyère (Bulle - FR). Pour sa 11e édition, cette manifestation d'envergure nationale fera la part belle aux délices du terroir. Plus de 280 exposants, dont 30 nouveaux, titilleront les papilles des près de 40'000 visiteurs attendus!

Invités d'honneur 2010

Pains, pâtes levées, pâtisseries et confiseries envahiront d'effluves gourmands les allées du Salon Suisse des Goûts et Terroir! L'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries y organise deux événements d'envergure: la 4e édition du **Swiss Bakery Trophy** et la 14e **Coupe d'Europe de la Boulangerie**, équivalent du Bocuse d'or pour cette corporation, avec 9 pays en compétition. Ces deux événements verront les meilleurs artisans, suisses et internationaux, rivaliser d'adresse autour du fournil.

L'ONU a consacré l'année 2010 à la biodiversité. **Une exposition attractive intitulée «Ici, on cultive la biodiversité»**, mise sur pied sous l'égide de l'Office fédéral de l'agriculture, montrera comment les paysans suisses assurent l'équilibre entre utilisation et protection des ressources naturelles. Car le contenu de nos assiettes dépend lui aussi de la diversité biologique! En exclusivité en Suisse romande, l'exposition présentera aux visiteurs du Salon Suisse des Goûts et Terroirs six modules interactifs. Chacun des modules présente un thème particulier : diversité des surfaces écologiques, paysans partenaires (avec IP-Suisse et Bio-Suisse), etc.

Tout au long du Salon, le public retrouvera également des rendez-vous qui lui sont chers.

L'Ecole du Goût

Destinée aux enfants de 6 à 12 ans, l'Ecole du Goût proposera aux juniors plus d'une vingtaine d'ateliers gourmands pour découvrir des saveurs authentiques : épices, chocolat, boires à botzi, fromages, etc.

L'Arène Gourmande

Lancée avec succès lors de la dernière édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, l'Arène Gourmande mettra quotidiennement plusieurs personnalités suisses derrière les fourneaux... et face au public! Des cuisiniers de renoms tels que Edgard Bovier, Denis Martin ou Irma Dütsch, nous feront profiter de leurs talents.

Le spectacle prendra une tournure encore plus épicée lorsque les « people » entreront en scène. Ce sera l'occasion de découvrir la recette fétiche de Darius Rochebin, les tours de mains de l'artiste Aaron Blond ou de voir Alain Berset, le conseiller aux Etats fribourgeois et Président des AOC-IGP se débattre avec ses casseroles.

Gérard Rabaey en cuisine : Le lundi 1^{er} novembre sera l'occasion de voir le grand chef Gérard Rabaey à l'œuvre avec plusieurs de ses amis et anciens élèves cuisiniers. Un moment rare, à ne manquer sous aucun prétexte! Fin 2010, il remettra les clefs de son restaurant, Le Pont de Brent (3 étoiles au Guide Michelin, 19/20 au GaultMillau) à son successeur, Stéphane Décotterd. « Cette journée spéciale permettra de le remercier pour tout ce qu'il a apporté à la cuisine suisse », se réjouit Cindy Guignard, directrice du Salon.

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs c'est aussi...

Près de 8'500 m² d'espaces d'exposition, sur deux étages, pour la première fois cette année! Et surtout, des milliers de produits de qualité proposés par plus de 280 exposants, dont 30 nouveaux, qui réjouiront les près de 40000 gourmands attendus!

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