

DEUTSCH



30. Oktober bis 3. November 2019
BULLE/FR - ESPACE GRUYERE

PRESSEDossier

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



DIE AUTHENTISCHE MESS
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Inhaltsverzeichnis

PRESSEMITTEILUNG	3
EHRENGAST TERROIR FRIBOURG	6
EHRENGAST AOSTATAL	7
EHRENGAST GROSSER SANKT BERNHARD	8
PAVILLON NOVA FRIBURGO	9
ESPACE CHOCO-CAFÉ	10
SONDERAUSSTELLUNG BÄKER-KONDITOR-CONFISEURE	11
LIEBLINGSPRODUKTE	12
GOURMET ARENA	13
L'AMUSE-BOUCHE	20
IM 1. STOCK	25
PERSÖNLICHKEITEN AUF BESUCH	26
NOSTALGIE EXPRESS	28
MOBILITÄT - PRAKTISCHE INFORMATIONEN	29
LISTE DER RESTAURANTS UND BEIZEN	31
PLAN DES SALONS	32
LISTE DER AUSSTELLER	33
UNSERE PARTNER	41
MEDIEN	42
KONTAKT UND ORGANISATIONSKOMITEE	43

2



DIE AUTHENTISCHE MESSE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, 23. Oktober 2019

3

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.



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

4

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-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 | www.facebook.com/goutsetterroirs | www.instagram.com/goutsetterroirs

Kontakte

Marjorie Born

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

Barbara Pokorny

Presseverantwortliche Deutschschweiz
T. +41 79 759 03 66

Marie-Noëlle Pasquier

Direktorin
E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Generalsekretär
E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 78 637 41 92

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature



DIE AUTHENTISCHE MESS
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

5

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

Praktische Infos

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

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



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Ehregast - Stände 153-154 / Halle 020

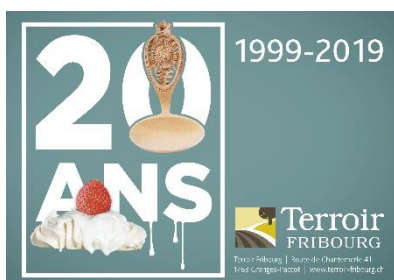
Terroir Fribourg

Ein starker Charakter!



www.terroir-fribourg.ch

6



Entdecken Sie, wie vielseitig das Freiburger Terroir ist!

In unserem Restaurant degustieren Sie innovative Speisen aus rein freiburgischen Produkten. An unserem Marktstand finden Sie das ganze Sortiment der Produkte mit dem Label Terroir Fribourg. Hier erleben Sie die Taxation von AOP-Produkten, die Ausmarchung der besten Cuchaule AOP und eine Kochshow mit unserem Botschafter, Alain Bächler.

Animationen

Taxation von 4 AOP-Produkten – täglich

Die Vertreterinnen und Vertreter der 4 AOP-Produkte Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Cuchaule AOP und Poire à Botzi AOP stellen vor, wie die Taxation ihres Produkts abläuft und wie das AOP-Pflichtenheft konkret eingehalten wird.

Harmonie Wein und Essen – täglich non-stop

Ein Freiburger Winzer moderiert diesen Workshop, in dem zu einem regionalen Produkt die besten Weine gesucht werden.

2. Wettbewerb «Beste Cuchaule AOP» – Freitag, 11 Uhr –12 Uhr

Wettbewerb für die beste Freiburger Cuchaule AOP mit anschliessender Taxation. Die Preisverleihung findet am Sonntag um 11 Uhr statt.

Challenge des Starkochs – Sonntag ab 13.30 Uhr

Alain Bächler, Chefkoch des Restaurants Trois Tours in Bürglen und Botschafter von Terroir Fribourg, lädt ein zur Degustation einer Neuinterpretation eines Rezepts mit einem AOP-Produkt.

In der Gourmet Arena

Kulinarische Kochshows mit Bertrand Chardonnens, Restaurant Le Rive-Sud in Estavayer-le-Lac, Freitag, 12.30 Uhr; Philippe Roschy, Brasserie le Boulevard 39 in Freiburg, Samstag, 12.30 Uhr.

www.terroir-fribourg.ch

Kontakt

Pierre-Alain Bapst, Direktor, E. pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch T. +41 26 467 30 31

Anne-Sophie Roulier, Marketing & Kom. E. anne-sophie.roulier@terroir-fribourg.ch T.+41 26 467 30 30

Ehregast - Stände 150-151 / Halle 020

Aostatal



Gastfreundlich und behäbig

Das Valle d'Aosta ist eine ganze Region des Geschmacks, die mit ihren vielen Nuancen und Farben entdeckt werden kann. Eine Region, in der Natur und Landschaft dominieren und sowohl landwirtschaftliche Esskultur wie Oenogastronomie für Überraschungen sorgen. Hier treffen Tradition und Originalität aufeinander und bieten immer neue Emotionen und Erlebnisse.

Animationen

In der Gourmet-Arena

Kulinarische Kochshows mit Christian Turra, Verein Unione regionale cuochi Valle d'Aosta, Donnerstag, 13.15 Uhr und Samstag, 18.30 Uhr.

In der Schule des Geschmacks

Workshop für Kinder (6–12 Jahre), Sonntag, 12.15 Uhr. Anmeldung bei L'Amuse-Bouche, Stand 179.

www.lovevda.it/de/oenogastronomie

Kontakt

Pressebüro, Région autonome Vallée d'Aoste, Assessorat du Tourisme, des Sports, du Commerce, de l'Agriculture et des Biens culturels, Promotion et projets européens pour le développement du secteur touristique, E. s.vagneur@regione.vda.it, T+39 334 66 51 67 6



Ehregast - Stände 171-172 / Halle 020

Grosser Sankt Bernhard

Ein Terroir im Herzen der Alpen



**Pays du
St-Bernard**
www.saint-bernard.ch

8

Die Region des Grossen Sankt Bernhard ist alpine Natur pur. Sie bietet Ihnen eine breite Auswahl an Aktivitäten: Sport, Kultur, Architektur und Gastronomie. Die Einheimischen sind stolz auf ihre Region und ihre Traditionen und laden Sie ein, ihre typischen Produkte unter dem Markenzeichen «Grand Entremont» zu entdecken!

Die grünen Weiden der Alpen bis zu den Gipfeln, das Grand Entremont reicht bis zum Grossen Sankt Bernhard PASS.

Animationen

Für ewige Feinschmecker

Entdecken Sie am Stand des **Grand Entremont** verschiedene Raclette du Valais AOP aus Alpbetrieben oder Bergmolkereien und andere Käsespezialitäten, sowie Würste, Honig, Meringues, Konfitüren, Kräutertees und Absinth. In der Beiz **Pinte du Saint-Bernard** werden Ihnen den ganzen Tag köstliche, authentische Gerichte serviert. Salat mit Schaf-Ziger, Suppe mit Roggenbrot und viele andere regionale Gerichte, Sie werden sie lieben. Am Stand der Metzgerei **Boucherie du Saint-Bernard** finden Sie verschiedenste Trockenfleischspezialitäten, darunter den berühmten Kräuterspeck!



Für die Wagemutigen

Eine **Klettermauer** wartet auf sportliche Kinder!

Für Hunde-Liebhaber

Besuchen Sie unsere **Bernhardiner** am Mittwoch zwischen 16 Uhr und 19 Uhr, Freitag zwischen 17 Uhr und 20 Uhr Sonntag zwischen 11 Uhr und 14 Uhr

In der Schule des Geschmacks

Workshop für Kinder (6–12 Jahre), «Deinen Tomme aus feiner Walliser Milch herstellen», Mittwoch, 11.00 und 13.30 Uhr. Anmeldung bei L'Amuse-Bouche, Dauer 1 Stunde, Stand 179.

www.saint-bernard.ch

Kontakt

Gaëtan Tornay, Direktor Pays du St-Bernard, E. gaetan.tornay@saint-bernard.ch, T. +41 79 377 44 83
Martine Jacques, Leiter PDR Grand Entremont, info@grandentremont.ch, T. +41 78 661 02 66

Stand 170 / Halle 020

Die Schweiz mitten in Brasilien

Pavillon Nova Friburgo



Bicentenaire
1819-2019

9

Kaffee, Caipirinha und Rohrzucker. Das sind nur einige der brasilianischen Spezialitäten, die Sie am Stand de Nova Friburgo finden werden, der 200 Jahre danach an die Abreise von Freiburger Emigranten am 4. Juli 1819 aus Estavayer-le-Lac erinnert, die in Brasilien, 130 Kilometer von Rio de Janeiro die Stadt Nova Friburgo gegründet haben.

Animationen

Pressen de Hand de Zuckerrohr mit gratis Verkostung

Zubereitung einer echten Caipirinha: jeden Tag

Präsenz am Stand de Lauriane Sallin, Miss Suisse 2016 - 2017

Von Mittwoch bis Samstag, jeweils von 16 Uhr bis 22 Uhr und am Sonntag, von 11 Uhr bis 17 Uhr.

Vorführung von brasilianischen Tänzen

Donnerstag um 19.30 Uhr, Freitag 18.30 Uhr und Samstag 19 Uhr.

www.novafribourg.ch

Kontakt

Raphaël Fessler, Président de l'ass. Fribourg - Nova Fribourg, E. raphael@fesslercom.ch, T. +41 79 350 15 77





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Themenraum - Stand 159 / Halle 020

ESPACE
Choco
♥
Café

Espace Choco-Café

Schokolade und Kaffee: Harmonie pur

10

Schokolade und Kaffee, zwei Geschmacksrichtungen, die sich ergänzend harmonieren, treffen sich am selben Stand. Ein Chocolatier, der Schokolade «from beans to bar», von der Kakaobohne bis zur Schokoladetafel herstellt, präsentiert seine komplette Produktionslinie und lässt uns hausgemachte Schokolade (neu) entdecken: vom Rösten der Kakobohne bis zum fertigen Schokoüberzug. Hier können Sie auch 5 weitere Chocolatiers mit ihren je eigenen Konfektionen entdecken.

Und was passt besser zu diesen exquisiten Aromen als ein delikater fair angebauter Kaffee frisch aus der Mühle? Die Kaffeeröster laden Sie ein auf eine Reise in die Kaffeeplantagen im peruanischen Urwald, nach Kolumbien, Brasilien, Guatemala, Äthiopien, Ruanda und andere Länder mehr.

Animationen

Erklärungen zur Produktionslinie «from beans to bar», Donnerstag bis Samstag, 14.00 und 18.00 Uhr, Sonntag, 12.00 und 14.00 Uhr.

Eine eigene Tafel Schokolade herstellen

Personalisieren Sie Ihre Schokoladetafel «from beans to bar» der Chocolaterie de Gruyères mit unterschiedlichen Crisps und Schalenfrüchten, täglich von 10.00 bis 21.00 Uhr. Preis: CHF 8.–.

Brauen Sie Ihren Kaffee mit AeroPress

Brauen Sie Ihren Kaffee zusammen mit der AeroPress-Schweizermeisterin 2019. Sie wird Ihnen zeigen, wie Sie einen «Specialty Coffee» degustieren, um die vielen Geschmacksrichtungen und die breite Palette an Aromen zu unterscheiden. Samstag und Sonntag, 10.00–11.00 Uhr.

Degustation und Verkauf – täglich

Degustation von Harmonien mit Wein und Schokolade, Whisky, Schokolade-Bier und Kaffee-Bier. Verkauf von fair produzierten Schokoladen und Kaffees aus dem Direktverkauf mit einer breiten Wahl an Geschmacksintensitäten und Ausrüstungsgraden. Eine Auswahl an Produkten, die mit Leidenschaft in unserer Region erarbeitet wurden.

In der Schule des Geschmacks

Workshop für Kinder (6–12 Jahre), «Schokolade entdecken», Donnerstag, 11.00 Uhr und Freitag, 16.15 Uhr. «Kaffee kennt kein Geheimnis mehr für dich», Donnerstag, 13.30 Uhr und Samstag, 12.45 Uhr. Dauer 1 Stunde. Anmeldung bei L'Amuse-Bouche, Stand 179.

Kontakt

Richard Uldry, Artisan chocolatier de Gruyères, E. richard.uldry@edu.ge.ch, T. +41 79 457 14 90

Carolina Gobet, Founder & coffee Trader Viajero Coffee, E. info@viajerocoffee.com, T. +41 79 385 14 89

Sonderausstellung - Stand 208 – 1. Stock

11

Die jungen Bäcker-Konditor-Confiseurs erwecken die Sinne

Die Lehrlinge (2. und 3. Lehrjahr) der Bäcker-Konditoren und Confiseurs sowie der Detailhandelsfachleuten und –Assistenten verstehen etwas de ihrem Handwerk. Überzeugen Sie sich selbst, wie durch diese Ausstellung alle Ihre Sinne erweckt werden. Machen Sie Halt vor den kunstvollen Preziosen, wunderbar verzierten Torten oder exquisiten Pralinen in ihren verführerischen Verpackungen. Wem liefte da nicht das Wasser im Munde zusammen? Da muss man die Präzision und Technik, welche die ausgestellten Produkte beweisen, einfach bewundern. Schade, dass sie nur zum Anschauen da sind!

Thema 2019 : "Brasil, Schokolade-Kaffee"

Preisübergabe : Sonntag 3. November 2019 um 15 Uhr, Saal 210, 2. Stock



Kontakt

Didier Ecoffey Didier, Président de l'association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg, E. boulangerie.ecoffey@bluewin.ch, T. +41 79 449 61 92

Catherine Oberson, Gestionnaire de l'association, E. catherine.oberson@fpe-ciga.ch, T. +41 26 919 87 51



DIE AUTHENTISCHE MESSE

30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

12



LIEBLINGSPRODUKTE

Zum 20. Jubiläum der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs haben die Aussteller ihre Lieblingsprodukte für Sie zusammengestellt. Profitieren Sie von den Aktionen exklusiv während der Messe.

Alle Lieblingsprodukte:

www.gouts-et-terroirs.ch/de/produits-coup-de-coeur



Animationen

L'ARENE
GOURMANDE

GOURMET ARENA

13

Spitzenköche und bekannte Persönlichkeiten stehen für Sie am Herd
Stand 178 / Halle 020



Die Gourmet-Arena ist und bleibt an der Gastromesse Goûts & Terroirs im Mittelpunkt der Aktivitäten. Berühmte Spitzenköchinnen und -köche, namhafte Autorinnen und Autoren von Kochbüchern 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.

Programm

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

Moderator : Stéphane Decorvet

Gourmet-Arena Partner :



Unterstützt durch :

Sonderanimation 20 Jahre

GOURMET ARENA

Les Méli-Mélo de Ben & Léo

Stand 178 / Halle 020

14

Ben & Léo sind heute beide in der Welt der Gastronomie bekannt. Seit mehr als 7 Jahren kochen sie zusammen, nahmen an demselben MasterChef-Kochwettbewerb auf TF1 teil und richteten dann zusammen einen Hauskochservice ein. Aufgrund dieses Erfolgs eröffneten sie 2016 ihr erstes Restaurant, das "Café de la Fonderie" in Freiburg. Ihr Talent wird schnell erkannt, denn sie sind seit zwei Jahren im gastronomischen Führer "Gault & Millau" präsent. Schließlich übernimmt das Duo in der Sendung "Bon App" de RTS die Führungsrolle, und steht damit schon in der zweiten Saison.



Trotz eines vollen Terminkalenders räumen sie uns ein wenig Zeit ein, um uns anlässlich unseres 20-jährigen Jubiläums **zwei ganz spezielle Kochvorführungen** anzubieten! Sie werden uns zweimal ein besonderes Geschmackserlebnis beschere.

Die Weine und jedes Gericht werden bei jedem Méli-Mélo de Ben & Leo zur **Verkostung** angeboten! Nicht versäumen: das **Sonderrezept 20 de Ben & Leo!**

Welcher Wein passt zum Essen? Aber andersrum!



Freitag um 14h30, laden Ben und Léo **Fabrice Simonet**, den Önologen im Keller "Le Petit Château" in Môtier (Vully), ein, welcher vom Gault & Millau 2019 zum "Rookie of the Year" gewählt wurde. Anschließend präsentiert Fabrice Simonet einen Wein, dessen Eigenschaften zur Auswahl der Zutaten für die Herstellung eines Gerichts de Ben & Léo verwendet werden.

Desserts neu erfinden, in der weniger süssen Variante



Samstag um 14h30 werden Ben und Léo **Adeline Gummy**, Pâtissière-Chocolatière im "Le Café de la Fonderie", welche schon für Arnaud Lahrer, den Meilleur Ouvrier de France in Paris gearbeitet hat, begleiten. Ben & Léo werden zuerst ein salziges Gericht präsentieren, eine Inspirationsquelle für die Kreation eines Desserts, das dann de Adeline nach ihrem Credo zubereitet wird: Raus mit dem Zucker, sie erfindet das Dessert mit einem anderen Geist ganz neu!

Animationen

GOURMET ARENA

MITTWOCH 30. OKTOBER

Stand 178 / Halle 020

15

11:00 - 16:00

JCI Grevire Awards

Kochwettbewerb für die Kochlehrlinge der Region



Die Jeune Chambre Internationale Gruyère stellt die «JCI Grevire Awards» vor, mit denen die Greyerzer Traditionen in Handwerk, Sport, Vereinswesen und Gastronomie gefördert werden sollen.

Der Preis 2019 ist der traditionellen Greyerzer Küche gewidmet und gestaltet sich als Kochwettbewerb für die Kochlehrlinge der Region. Aufgrund einer vorgegebenen Liste typischer Produkte müssen die vier Kandidaten innert einer Stunde ein regionales Gericht zur Vollendung bringen. So versuchen sie, die siebenköpfige Jury mit lokaler Prominenz für sich zu gewinnen.

Programm

Battle 1 - 11 Uhr bis 12.30 Uhr

- Lilou Rupprecht, Horizon Sud, Marsens
- Laura d'Imprima, Hôtel Cailler, Charmey

Battle 2 - 13.30 Uhr bis 15 Uhr :

- Maria Pietrolungo, HFR, Riaz
- Romain Rappo, Landwirtschaftliches Institut, Grangeneuve

15.30 Uhr : Preisübergabe

Kontakt

Alice Egger, Präsident der Kommission JCI Grevire Awards, E. info@lesdelicesdalice.ch, T. +41 79 710 18 24

17:30 – 19:00

Equipe Suisse de Boulangerie

Participation à la Coupe d'Europe de la Boulangerie,
à Nantes (F) les 20 et 21 octobre 2019



Animationen

GOURMET ARENA

DONNERSTAG 31. OKTOBER

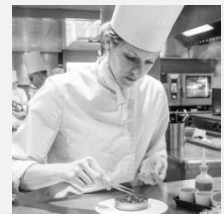
Stand 178 / Halle 020

16

11:15 - 12:15

Elodie Jacot-Manesse

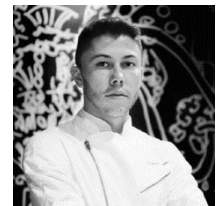
Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
Cuisinier d'Or 2017
19/20 Gault & Millau
3* Michelin
www.restaurantcrissier.com



13:15 - 14:15

Christian Turra

Association Unione regionale cuochi Valle d'Aosta
www.lovevda.it/gastronomie



15:00 - 16:00

Pierrot Ayer

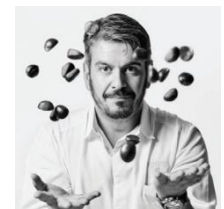
Restaurant Le Pérolles, Fribourg
17/20 Gault & Millau
www.leperolles.ch



16:45 - 17:45

Damien Germanier

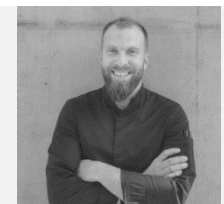
Restaurant Damien Germanier, Sion
17/20 Gault & Millau
1* Michelin
www.damiengermanier.ch



18:30 - 19:30

Julian Knipper

Home Gourmet, Rolle
traiteur.homegourmet.ch





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animationen

GOURMET ARENA

FREITAG 1. NOVEMBER

Stand 178 / Halle 020

17

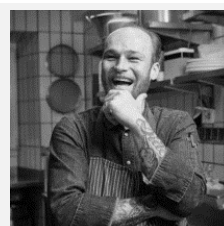
12:30 - 13:30

Bertrand Chardonens

Restaurant Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac

13/20 Gault & Millau

www.lerivesud.ch



14:30 - 15:30



Ben & Léo et Fabrice Simonet

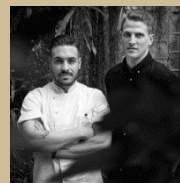
Inversion autour de l'accord mets et vin

Café de la Fonderie

14/20 Gault & Millau

www.benandleo.ch

Détail page 12



16:30 - 17:30

Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers, Vézenaz

www.gourmetbrothers.ch



18:30 - 19:30

Romain Leemann

Artisan Chocolatier, Bulle

www.romain-leemann.ch





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animationen

GOURMET ARENA

SAMSTAG 2. NOVEMBER

Stand 178 / Halle 020

18

12:30 - 13:30

Philippe Roschy

Brasserie Le Boulevard 39, Fribourg
www.leboulevard.ch



14:30 - 15:30



Ben & Léo et Adeline Gumy
Réinventer des desserts moins sucrés
Café de la Fonderie
14/20 Gault & Millau
www.benandleo.ch

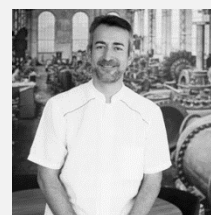


Détail page 12

16:30 - 17:30

Jean-Sébastien Ribette

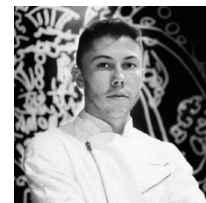
Les Ateliers, Vevey
15/20 Gault & Millau
www.lesateliersvevey.ch



18:30 - 19:30

Christian Turra

Associazione Unione regionale cuochi Valle d'Aosta
www.lovevda.it/gastronomie



Animationen

GOURMET ARENA

SONNTAG 3. NOVEMBER

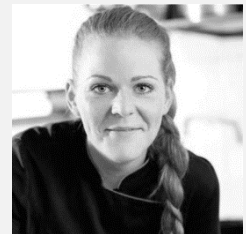
Stand 178 / Halle 020

19

11:30 - 12:30

Marie Robert

Restaurant Le Café Suisse, Bex
Cuisinière de l'année 2019
16/20 Gault & Millau
1* Michelin
www.cafe-suisse.ch



13:30 - 14:30

Bert de Rycker

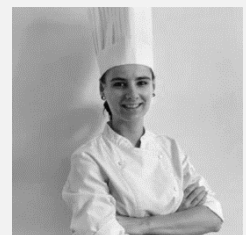
Restaurant Le Rawyl, Randogne
Découverte de l'année 2019
16/20 Gault & Millau
www.le-rawyl.ch



15:30 - 16:30

Cécile Fontannaz-Panchaud

Hôtel des Trois Couronnes, Vevey
Vainqueur du Grand Prix Joseph Favre 2018
16/20 Gault & Millau
1* Michelin
www.hoteltroiscouronnes.ch



Animationen

L'AMUSE-BOUCHE

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

Stand 179 / Halle 020



20

Kostenlose Workshops

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 entdeckst Du die Ernährung und das Essen einmal ganz anders: interaktiv und unterhaltsam.

Jedes Jahr erfindet sich L'Amuse-Bouche neu, damit Du neue Entdeckungen machen kannst. Also: Besuche uns unbedingt mit Deiner Familie, und lass Deine 5 Sinne mit dem Essen spielen!

Schule des Geschmacks - Workshops für 6- bis 12-Jährige (nur Französisch)

Nimm an einem interaktiven, unterhaltsamen Workshop mit Leiterinnen und Leitern unterschiedlicher Herkunft teil. Hier lernst Du neue Rezepte, unbekannte Geschmacksrichtungen und Überraschendes rund ums Essen kennen.

Schreibe Dich am Stand ein und geniess die Momente im Kreis anderer Kinder.

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





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animationen

DAS PROGRAMM DER « ECOLE DU GOÛT »

Jeden Tag ein oder mehrere Workshops à 60 Minuten

Stand 179 / Halle 020

21

Fish & Kids LOË !

Tauch ins Universum der LA PERCHE LOË ein und kreier selber wunderbare Rezepte mit frischen Eglifilets. Du kannst Dein gekochtes Werk mitnehmen und erhältst noch ein Überraschungsgeschenk!

Von *Sophie Vuilleumier, LA PERCHE LOË*

www.lapercheloe.ch

Mittwoch und Donnerstag, von 17h bis 18h

Freitag, von 18h bis 19h

Samstag, von 16h15 bis 17h15

Sonntag, von 15h30 bis 16h30



Madeleines, Madeleines ...

Du bäckst Deine eigenen süssen oder salzigen Madeleines, und dekorierst sie wie Du willst. Ausserdem trainierst Du Deine Sinne mit einem spannenden Spiel.

Von *Grangeneuve, Landwirtschaftliches Institut von Freiburg*

www.grangeneuve.ch

Mittwoch und Donnerstag, von 15h15 bis 16h15

Freitag, von 11h bis 12h



Mach Deinen eigenen Tomme aus Walliser Milch!

Caroline und Marie-Gabrielle, beide von der Alpkäserei von Chaux im Val von Bagnes (Grand Entremont), zeigen Dir, wie die Herstellung von Käse funktioniert. Jeder Teilnehmer kann mit seinem eigenen Käsekessi arbeiten. Du kannst dann Deinen Tomme mit nach Hause nehmen.

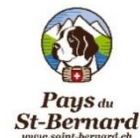
Von *PDR Grand Entremont, Pays du St-Bernard*

Ehrengast 2019

www.saint-bernard.ch

Mittwoch, von 11h bis 12h

und von 13h30 bis 14h30





DIE AUTHENTISCHE MESS
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animationen

DAS PROGRAMM DER « ECOLE DU GOÛT »

Jeden Tag ein oder mehrere Workshops à 60 Minuten

Stand 179 / Halle 020

22

Nur französisch

La piata von Issogne

Diese Spezialität aus dem Aostatal vereint die Aromen und Geschmäcker des Herbstes

Der Küchenchef Christian Turra zeigt Dir, wie es geht, dieses coole Rezept aus dem Aostatal: Nüsse, Roggenbrot, Kastanien und Äpfel kommen darin vor. Jummmi, das musst Du entdecken!

Von Vallée d'Aoste

Ehregast 2019

www.lovevda.it

Sonntag, von 12h15 bis 13h15



Auf Schoko-Entdeckungsreise

Mach Deine ganz eigene Schokoladetafel und entdecke dabei die Geschichte der Schokolade! Du durchquerst die Geschichte vom erquickenden Schoggi-Getränk der Mayas bis hin zur Schokoladetafel von heute.

Von Richard Uldry, La Chocolaterie von Gruyères

Donnerstag, von 11h bis 12h

Freitag, von 16h15 bis 17h15



Der Kaffee wird für Dich kein Geheimnis mehr bleiben!

Entdecke alles rund um den Kaffee mit Carolina ! Du röstest Deinen eigenen Kaffee und machst ein Rezept mit decaffeinierter Kaffee und einer Cascara aus Kaffeekirschen-Schalen!

Von Carolina Gobet, Viajero Coffee

www.viajerocoffee.com

Donnerstag, von 13h30 bis 14h30

Samstag, von 12h45 bis 13h45





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Animationen

DAS PROGRAMM DER « ECOLE DU GOÛT »

Jeden Tag ein oder mehrere Workshops à 60 Minuten

Stand 179 / Halle 020

23

Nur französisch

Süss und salzig

Das ist der Titel einer Station im L'Amuse-Bouche, wo Du 5 Aromen erraten musst, aber auch den Namen des Rezeptes, welches Du während diesem Workshop realisierst. Kekse zum Aperitif und als Begleiter eines Kaffees. Du kannst dann in die Höhle von Alibaba von Gugger-Guillod, um einen der Schätze zu probieren!

Von Gugger-Guillod SA, Sugiez (FR)

www.gugger-guillod.ch

Freitag, von 14h30 bis 15h30



Wir gärtnern etwas Knackiges!

Packt Eure Schaufeln und Spaten, wir gärtnern!
Probieren wir doch selber, eigenes, knackiges Gemüse zu ziehen...

Von Les Délices d'Alice

www.lesvonlicesdalice.ch

Freitag, von 12h45 bis 13h45



Hauswirtschafts-Lehrlinge kochen mit Euch!

Junge Erwachsene, welche ein Studium für Hauswirtschaftslehre absolvieren, freuen sich darauf, mit Euch zu kochen. Sie haben ein tolles Rezept ausgesucht, dass Ihr einfach nachkochen könnt.

Von der Pädagogischen Hochschule Fribourg

www.hepfr.ch

Samstag, von 14h30 bis 15h30

Sonntag, von 10h30 bis 11h30 und von 14h bis 15h



Stand des Programmes vom 23.10.2019, mögliche Änderungen vorbehalten.

Komplettes aktuelles Programme auf
www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche

Animationen

L'AMUSE-BOUCHE

Eine grosses Dankeschön an die Partner

24

Hauptpartner « Amuse-Bouche »



Hauptpartner « École du Goût »



Partner Leistungen



Partner Aktivitäten



Mit der Unterstützung



L'Amuse-Bouche ist ein Projekt, welches vom Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Zusammenarbeit mit Carine Cornaz Bays (Projekt-Konzeption) erarbeitet wurde, und realisiert mit verschiedenen Partnern, welchen wir herzlich für ihre Unterstützung danken.

Im 1. Stock erwartet Sie Tolles

Der Messebesuch hört nicht im Erdgeschoss auf: 30 Aussteller warten im 1. Stock mit unverwechselbaren Spezialitäten auf Sie.

Wünschen Sie Tischbedienung?

In einem der drei Bistros im 1. Stock essen Sie in aller Ruhe eines der vielfältigen, originellen Menüs.

- Service Traiteur La Passion, Stand 192–193
- La Pinte du Barbu, Stand 200
- Restaurant Boccard traiteur, Stand 209

Sonderausstellung

Mit der Ausstellung ihrer Wettkampfarbeiten regen die Jungbäcker-Konditoren und Jungconfiseure unsere Sinne an. Stand 208

Bar Boccard Traiteur

Setzen Sie Ihren Messebesuch fort, profitieren Sie von der Bar im 1. Stock mit der Terrasse mit Sicht auf die Ausstellungshalle und die Ehrengäste. Mittwoch bis Samstag von 21.30 Uhr bis 2.00 Uhr. Stand 210



Persönlichkeiten auf Besuch

Pressetermin auf Verlangen

26



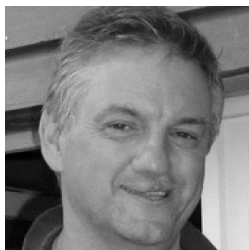
Christophe Darbellay
Staatsrat des Kantons Wallis
Präsident des Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Offizielle Zeremonie – Mittwoch



Laurent Viérin
Verantwortlich für Tourismus, Sport, Gewerbe, Landwirtschaft und Kulturgüter der autonomen Region Vallée d'Aoste
Ehregast
Offizielle Zeremonie – Mittwoch



Julien Moulin
Präsident des Pays du Saint-Bernard
Ehregast
Offizielle Zeremonie – Mittwoch



Daniel Blanc
Präsident von Terroir Fribourg
Ehregast
Offizielle Zeremonie – Mittwoch

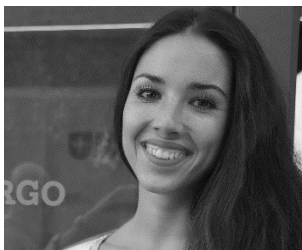


Didier Castella
Staatsrat des Kantons Freiburg
Direktor der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD
Offizielle Zeremonie – Mittwoch

Persönlichkeiten auf Besuch

Presstetermin auf Verlangen

27



Lauriane Sallin

Miss Suisse 2016 – 2017

Botschafterin des Bicentenaire Nova Friburgo

Präsenz am Stand 169: Mittwoch bis Samstag von 16 Uhr bis 22 Uhr und Sonntag von 11 Uhr bis 17 Uhr.



Alain Bächler

Restaurant des Trois Tours, Bourguillon, 18/20 Gault & Millau

Botschafter von Terroir Fribourg

Präsenz am Stand 153 - Sonntag, ab 13h30



Kombinieren Sie einen Besuch mit einem Ausflug «à la Belle époque»

NOSTALGIE EXPRESS

Gourmandise und Belle Epoque



28

Steigen Sie in den **Goûts et Terroirs Nostalgie Express** ab Montreux Richtung Bulle und besuchen Sie den Salon Suisse des Goûts et Terroirs ! Das Musée du Chemin de Fer Blonay-Chamby organisiert am **Sonntag, 3. November 2019** ab Bahnhof Montreux eine Extradefahrt in Richtung Montbovon, Gruyères und Bulle mit historischen hundertjährigen Waggons und Salon-Bar 1900, gezogen von der Lokomotive Bernina Nr. 35. Dazu gibt es Kaffee und Gipfeli bei der Hinfahrt und eine kleine Erfrischung auf dem Rückweg.

Gut zu wissen !

Mit der kombinierten Eintrittskarte "Nostalgie-Zug & Salon", erübrigt sich für Sie das Anstehen an der Salonkasse, Sie haben direkten Zutritt zu den Hallen von Espace Gruyère. Beschränkte Anzahl Plätze.



Fahrplan Sonntag 3. November

Montreux	Abfahrt 09.02 Uhr
Bulle	Ankunft 10.51 Uhr
	Freier Besuch der Messe
Bulle	Abfahrt 15h31
Montreux	Ankunft 17h35

www.blonay-chamby.ch/fr/manifestations/gtne

Mobilität

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

29

ÖFFENTLICHER VERKEHR

2

Mobul-Buslinie 2
 Haltestelle Espace Gruyère
 Infos und Fahrplan www.tpf.ch



Geänderter Zeitplan ! Letzten Abfahrten

Richtung Morlon: 23:08

Richtung Vuadens: 23:16

SBB RailAway-Kombi

Profitieren Sie mit dem SBB RailAway-Kombi von 30% Rabatt auf dem Eintritt für Erwachsene und Kinder und 20% Rabatt für AHV/IV/Studenten bei der An-/Rückreise mit dem öffentlichen Verkehr. Das RailAway-Kombi gibt es an Ihrem Bahnhof, beim Rail Service 0848 44 66 88 (CHF 0.08/Min.) oder online unter www.sbb.ch/gouts-terroirs.

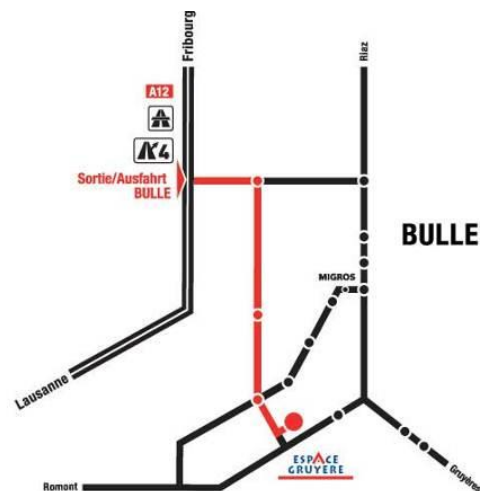
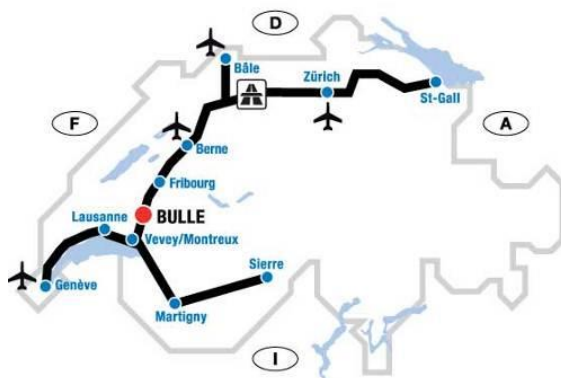


MIT DEM AUTO : PARKING CHF 10.-*

Autobahn A12, Ausfahrt «Bulle». Folgen Sie der Signalisation in der Umgebung von Bulle. Es besteht nur eine beschränkte Parkplatzzahl. **Parkgebühr inklusive Shuttle-Bus ab Liebherr: CHF 10.-.**

**Mit der Parkgebühr deckt die Gastromesse die Kosten für die Parkplatzbewirtschaftung und den Shuttle-Bus zumindest teilweise. Die Firmen, die ihren Parkplatz zur Verfügung stellen, erhalten von den Organisatoren keine Miete.*

GPS : Espace Gruyère, Rue de Vevey 136, Bulle/FR





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Ihr Besuch ganz praktisch!

30

Datum

Mittwoch, 30. Oktober bis Sonntag, 3. November 2019

Öffnungszeiten Messe

Mittwoch bis Samstag

10 - 22 Uhr

Sonntag

10 - 17 Uhr

Öffnungszeiten Bar «Au Premier»

Mittwoch bis Samstag

21.30 - 2 Uhr

Tarife

Erwachsene

CHF 15.00

Kinder 6–16 Jahre (*unter 6 Jahren gratis*)

CHF 6.00

AHV, IV, Studierende

CHF 9.00

Familie (*ab 3 Personen; max. 2 Erwachsene*)

CHF 30.00

Dauerkarte

CHF 45.00

Abend-Eintritt (*1 Stunde vor Schluss*)

CHF 5.00

20 JAHRE

GRATISEINTRITT FÜR ALLE 20-JÄHRIGEN!

Alle Besucher mit Jahrgang 1999 werden gratis zur Messe zugelassen.
Angebot gültig auf Vorweisen einer gültigen Identitätskarte.

Mittwoch : Gratis-Eintritt für Kinder

Der Mittwoch gehört ganz den Kindern. Extra für sie werden verschiedenste Workshops durchgeführt. Der Eintritt ist für alle Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre gratis.

Online-Tickets

www.gouts-et-terroirs.ch/de/praktische-informationen/online-tickets/

Aus Hygienegründen sind auf dem Messeareal Tiere nicht zugelassen, mit Ausnahme von Blinden-, Assistenzhunden und den Bernhardiner-Hunden von der Fondation Barry.

In der ganzen Messe gilt Rauchverbot (auch für E-Zigarette).

Santé! Prost!

Während der letzten Messestunde, d.h. ab 21.00 Uhr, dürfen die Winzer Wein pro Glas verkaufen.

Liste der Restaurants und Beizen

Für eine kleine Häppchen, bei vollem Kohldampf 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.

Hallen 020 | 030 | 040

- **La Pinte Fribourgeoise, Stand 104-040**
Freiburger Terroir-Spezialitäten
- **Ceux du Canard, Stand 129-030**
Enten-Spezialitäten aus dem Südwesten Frankreichs
- **Les Cafés Esperanza, Stand 146-030**
- **Le Cabanon des Coquillages, Stand 147 | 030**
Austern
- **Vallée d'Aoste, Stand 150-020**
Typische regionale Spezialitäten
- **Au Tavillon Gourmand, Stand 154-020**
Kleine Terroir-Spezialitäten aus dem Freiburgerland
- **Au Pays du Saint-Bernard, Stand 171-020**
Salat mit Ziger, Lamm vom Bauernhof, Suppe mit Roggenbrot

Halle 050

- **Au Chalet de Cremo, Stand 15**
Fondue, Soupe de Chalet, Beinschinken, Trockenfleisch
- **Genève Terroir, La Pinte, Stand 24**
Genfer Terroir-Produkte
- **Le Festin Neuchâtelois, Stand 31**
Rösti neuchâtelois, Saucisson, Geflügel, Forellen, Kutteln, Tartar
- **La Perche Loë, Stand 48**
Eglifilets aus der Schweiz
- **Chez Martin "Carnotzet Valaisan", Stand 55**
Walliser Terroir-Spezialitäten, Raclette und Walliser Teller
- **La Pinte Vaudoise, Stand 69**
Waadtländer Terroir-Spezialitäten

Im 1. Stock

- **Service Traiteur La Passion, Stände 192-193**
Fleisch auf dem Schieferstein, Gravlax von der Neirivue-Forelle, Tartar aus Gemüse oder Fisch, Gänseleber, Ravioles, Truten-Ballotines, Desserts
- **La Pinte du Barbu, Stand 200**
Fondues, Trockenfleisch-Plättchen
- **Restaurant Boccard Traiteur, Stand 209**
Tagesmenü, Tartars, Tapas und Desserts
- **Bar Boccard Traiteur, Stand 210**

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-pintes/

Plan des Salons

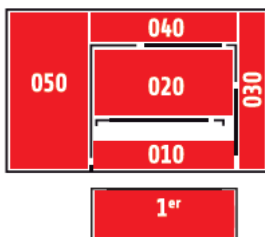
www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller/

32

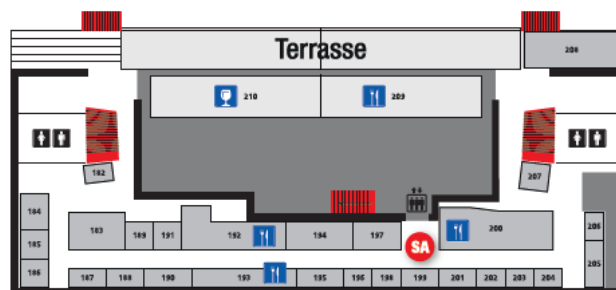
REZ-DE-CHAUSSÉE



NUMÉRO DES HALLES



1^{er} ÉTAGE



LÉGENDES

VS Valais	JU Jura	FR Fribourg	Bar à café	Vestiaire	Information
GE Genève	VD Vaud	SA Saveurs d'Ailleurs	Bar	Bancomat	Distinction 20 ans
NE Neuchâtel	TI Tessin	Pinte	Bar à poisson	Infirmierie	Hôtes d'honneur

Liste der Aussteller

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

Ohne Gewähr bei Fehlern oder Unterlassung. Stand vom 23.10.2019 22/10/2019

33

Auszeichnung 20 Jahre Ehrengast

STAND	AUSSTELLER	ORT	HALLE
18	100 % Valaisan	Aproz	H050
20	Absintissimo (ve-sa-di)	Plan-les-Ouates	H050
I	Accueil - information	Bulle	H010
92	Acetaia DiScandiano	Corgémond	H040
120	Administration des Vignobles de l'Etat de Fribourg	Fribourg	H030
52	Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	H050
88	Agriloro SA	Genestrerio	H040
138	Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	H020
143	Alain Saucissons	Ponteilla (F)	H030
93	Alfieri Suisse Sagl	Pambio-Noranco	H040
195	Alphüsli AG	Oberbipp	1er
34	Animation Dégustation de vins à l'aveugle	Cernier	H050
135	Anouche - Epices et Délices	Domarin - Isère (F)	H030
131	Apis Distribution	Peseux	H030
97	Apis Sagl	Melano	H040
65	Appenzeller Käse	Appenzell	H050
74	Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou	Epalinges	H040
198	Arts Culinaires Pasteur	Bienne	1er
46	Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	H050
208	Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs	Bulle	1er
65-66-67	Association Suisse des AOP-IGP	Berne	H050
15	Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	H050
171-172	Au Pays du St-Bernard	Orsières	H020
154	Au Tavillon Gourmand	Granges-Paccot	H020
80	BagBrands Sàrl	Bulle	H040
210	Bar - Boccard Traiteur	Bulle	1er
156	Bar "Espace Thématique chocolat - café"	Bulle	H020
181	Be Popcorn	Savigny	H020
201	Be&Co SA	Vernier	1er
66	Berner Alpkäse AOP	Heiligenschwendi	H050
170	Bicentenaire Nova Friburgo	Fribourg	H020
183	BossBeer - La Bière du Sud	Bossonnens	1er
47	Boucher de Campagne Oester Stéphane	Grandval	H050
69	Boucherie artisanale de l'Etivaz	L'Etivaz	H050
35	Boucherie Bernard Perroud	Les Ponts-de-Martel	H050

111	Boucherie Blanc	Châtel-st-Denis	H030
47	Boucherie Chappuis Stéphane	Courgenay	H050
10	Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	H050
24	Boucherie du Palais SA	Carouge	H050
171	Boucherie St-Bernard	Martigny	H020
68	Boucherie-Charcuterie Stuby SA	Vevey	H050
148	Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	H030
119	Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Ecoffey	Romont	H030
82	Brasserie de la Côte	Vullierens	H040
114	Brasserie Fri-Mousse	Fribourg	H030
51	Brasserie Trois-Dames	Ste-Croix	H050
164	Cacahualt Design	Vuadens	H020
194	Caffè Chicco d'Oro	Balerna	1er
175	Caligara-Monsellato Elvira	Genève	H020
126	Camelina Sàrl	Villarlod	H030
160	Canonica SA	Vernier	H020
103	Caramels Heidi	Frasses	H030
55	Carnotzet Valaisan	Verbier	H050
25	Cave Alain Gerber	Hauterive	H050
84	Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	H040
69	Cave Berthaudin SA Clos de Roussillon (me-je-ve)	Tartegnin	H050
58	Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	H050
29	Cave de la Béroche	St-Aubin-Sauges	H050
62	Cave de la Tulipe	Fully	H050
61	Cave de l'Adret	Champlan	H050
14	Cave des Deux-Rives	Brignon (Nendaz)	H050
27	Cave des Lauriers	Cressier	H050
69	Cave des Viticulteurs de Bonvillars (me-je-ve)	Bonvillars	H050
76	Cave du Consul	Perroy	H040
54	Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	H050
69	Cave du Pasquier (sa-di)	Concise	H050
57	Cave du Rhodan - Mounir Vins	Salgesch	H050
77	Cave du Vallon	Lavigny	H040
75	Cave Girardet	Lully	H040
5	Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	H050
64	Cave La Vignolle - Saveurs & Nature	Conthey	H050
6	Cave Les Sentes	Sierre	H050
19	Cave Ozenit	Granges	H050
63	Cave Rives du Bisse	Ardon	H050
20	Caves des Oulaines	Lully	H050
23	Caves des Oulaines (me-je-ve)	Lully	H050

28	Caves du Prieuré	Cormondrèche	H050
129	Ceux du Canard	La Seyne-sur-Mer (F)	H030
122	Chalet Fribourgeois	Villarimboud	H030
177	Champagne Perseval	Sacy (F)	H020
47	Chappuis Stéphane	Courgenay	H050
65	Charcuterie Vaudoise IGP	Villeneuve	H050
90	Château Le Rosey	Bursins	H040
142	Chez Denis	Vuadens	H030
22	Chocolat Artisanal	Meinier	H050
37	Chocolat Douceur des Fées	Fleurier	H050
158-163	Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	H020
11	Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	H050
166	Confiserie Monsieur Blanc (sa-di)	Bulle	H020
149	Crème Glacée EM Sàrl	Faoug	H030
42	Crème Renversante	Les Ponts-de-Martel	H050
36	Crèmerie Les Martel	Les Ponts-de-Martel	H050
13	Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	H050
65	Cuchaule AOP	Bulle	H050
67	Damassine AOP	Courtételle	H050
68	Dégustation AOP-Terravin		H050
199	Délicésar Sàrl	Lausanne	1er
187	Dicifood Sàrl	Cottens	1er
96	DiGiovanna SA	Quartino	H040
39	Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	H050
69	Domaine Bertholet (sa-di)	Villeneuve	H050
23	Domaine de Beauvent (me-je-sa-di)	Bernex	H050
72	Domaine de Chantegrive SA	Gilly	H040
43	Domaine de Chantemerle	Tartegnin	H050
69	Domaine de la Brazière (me-je-ve)	Tartegnin	H050
23	Domaine de la Planta (sa-di)	Dardagny	H050
23	Domaine de la Printanière	Avully	H050
23	Domaine de l'Abbaye	Presinge	H050
69	Domaine de l'Ovaille (me-je-ve)	Yvorne	H050
23	Domaine de Miolan (me-je-ve)	Choulex	H050
173	Domaine Defayes-Crettenand	Leytron	H020
23	Domaine des Abeilles d'Or	Satigny	H050
23	Domaine des Graves	Athénaz (Avusy)	H050
27	Domaine des Landions	Cortailod	H050
23	Domaine des Pendus (me-je-sa-di)	Satigny	H050
23	Domaine du Chambet (ve-sa-di)	Gy	H050
69	Domaine du Dézaley (sa-di)	Cully	H050

23	Domaine du Paradis (me-je)	Satigny	H050
53	Domaine Dussex	St-Pierre-de-Clages	H050
69	Domaine Genévaz (me-je-ve)	Grandvaux	H050
56	Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	H050
30	Domaine Grisoni	Cressier	H050
69	Domaine la Combaz (sa-di)	Ollon	H050
44	Domaine la Passion	Luins	H050
23	Domaine Les Faunes (me-je-ve-di)	Dardagny	H050
69	Domaine Olivier Christinat (me-je-ve)	Ollon	H050
101	Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	H040
73	Domaine Sous les Jardins	Bursinel	H040
23	Domaine Villard & Fils (me-je-ve-sa)	Anières	H050
18	Duay & Fils	Saxon	H050
23	Dupraz Stéphane (ve-sa-di)	Soral	H050
117	Dzin.ch - Fribourg Région	Fribourg	H030
100	Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	H040
133	El Corsica	Corbeyrier	H030
67	Emmentaler Switzerland AOP	Berne	H050
9	Escalier de la Dame	Saxon	H050
159	Espace thématique chocolat - café	Bulle	H020
168	Exposition des travaux des apprentis de la boulangerie - pâtisserie - confiserie	Bulle	H020
208	Exposition des travaux des apprentis de la boulangerie - pâtisserie - confiserie	Bulle	1er
47	Famille Fabienne et Frédéric Nagel-Heusler	Charmoille	H050
190	Fédération romande des consommateurs	Lausanne	1er
68	Fédération Vaudoise des sociétés d'Apiculture	Puidoux	H050
40	Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	H050
8	Fernand Cina SA	Salgesch	H050
31	Festin Neuchâtelois	Fontaines	H050
123	Fleisch und Brau AG	St. Ursen	H030
166	Fleur de Cacao Sàrl (me-je-ve)	Fribourg	H020
47	Fleury Didier	Alle	H050
171	Fondation Barry du Grand Saint-Bernard	Martigny	H020
78	Food Express	Courlevon	H040
110	Freiburger Biermanufaktur	Fribourg	H030
47	Fromagerie de la Chaux d'Abel	La Ferrière	H050
68	Fromagerie Fleurette Sàrl	Rougemont	H050
112	Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	H030
176	Gagygnole	Souboz	H020
155	Gemüsebau	Posieux	H020
21	Genève Terroir	Bernex	H050
20	Genève Terroir - L'Epicerie	Bernex	H050

23	Genève Terroir - Les Vins	Bernex	H050
20	Ginger Fruits (me-je)	Carouge	H050
47	Gîte rural de Courcelon	Courcelon	H050
32	Glaces Les Saveurs Marguerite	Dombresson	H050
4	Grand-Père Cornut	Randogne	H050
60	Gregor Kuonen Caveau de Salquenen	Salgesch	H050
30	Grillette, Domaine de Cressier	Cressier	H050
152	Gugger-Guillod SA	Nant-Vully	H020
91	Hans Nobs & Cie SA	Münchenbuchsee	H040
184	Henri Badoux SA	Aigle	1er
197	Hugo Reitzel	Aigle	1er
206	IG Dinkel - PurEpeautre	Baerou	1er
33	Interprofession de l'Absinthe	Môtiers	H050
16	Îris c/o Les Fruits de Martigny	Riddes	H050
124	Javet et Javet	Lugnorre	H030
139	JB Morilles	Onnens	H030
121	KDB Buchs Sàrl	Echarlens	H020
45	Kursner Vins SA	Féchy	H050
102	La Belle Luce S.A.	Epagny	H030
69	La Brebisane	Puidoux	H050
23	La Cave de Genève	Satigny	H050
83	La Cave Vevey-Montreux	Montreux	H040
17	La Ferme Valaisanne	Collombey	H050
41	La Maison du Sandre	Valangin	H050
48	La Perche Loë	Corcelles	H050
200	La Pinte du Barbu	Bulle	1er
171	La Pinte du Saint-Bernard	Orsières	H020
104	La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	H040
24	La Pinte genevoise	Bernex	H050
69	La Pinte Vaudoise - Pro Terroir Sàrl	Lausanne	H050
136	La Route du Québec	La Neuveville	H030
132	La Uliva	Riesi CL (I)	H030
150-151	La Vallée d'Aoste	St-Christophe (I)	H020
184	La Viticole Villeneuve SA	Villeneuve	1er
125	Laiterie-Fromagerie du Pâquier	Le Pâquier-Montbarry	H030
179	L'Amuse-Bouche	Bulle	H020
178	L'Arène Gourmande	Bulle	H020
127	Laudato Si	Posieux	H030
147	Le Cabanon des Coquillages	La Tremblade (F)	H030

87	Le Canard Gourmand	St-Maurice	H040
46	Le Gibier du Domaine	Thierrens	H050
69	Le Grand Pré	Moudon	H050
65	Le Gruyère AOP	Pringy	H050
46	Le Moulin d'Echallens	Echallens	H050
46	Le Petit Encas	Etagnières	H050
77	Le Portillon	Tartegnin	H040
3	Le Vestiaire	Bulle	H010
180	L'Ecole du Goût	Bulle	H020
130	Léman Fruits	Perroy	H030
146	Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	H030
59	Les Celliers de Vétroz	Vétroz	H050
140	Les Délices de la Ruche	Charmoille	H030
79	Les Délices de Tantine	St-Maurice	H040
85	Les Pères Fruit'art	Luins	H040
23	Les Vallières (ve-sa-di)	Satigny	H050
66	L'Etivaz AOP	L'Etivaz	H050
162	L'Irrésistible	Le Noirmont	H020
202	L'Olivène	Fribourg	1er
99	Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbio	H040
115	Madame Tartare	Vuadens	H030
118	Magie de la Ferme	Dompierre	H030
50	Maison Gilliard	Sion	H050
145	Maison Jean Huttard	Zellenberg - Alsace (F)	H030
191	Marché de Delphine	Puidoux	1er
113	Marché des Chandines	Delley	H030
26	Mauler & Cie	Môtiers	H050
105	Metzgerei Götschmann	Giffers	H030
70	Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	H050
71	Moulin de Sévery	Sévery	H040
68	Mozza'Fiato	Cuarnens	H050
47	Nagel Fabienne	Charmoille	H050
31-38	Neuchâtel - Vins et Terroir	Cernier	H050
207	Nicolas Pains d'Epices à l'ancienne	Peynier	1er
141	Oil & Whisky	Sion	H030
182	Oleum - my Family Olive trees Farm	Stereia Ellada	1er
189	Orator AG - Destillerie für edle Spirituosen & feine Anlässe	Pfungen	1er
203	Original Food	Hergiswil	1er
1	Pain de Seigle valaisan AOP	Conthey	EXT
95	Paolo Basso Wine	Lugano	H040

94	Paradis des Gourmets	Chénens	H020
128	Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut	Château-d'Oex	H030
81	Parfum de Vigne	Dully	H040
116	Pastificio Olivieri	Corjolens	H030
86	Pausa Caffè Sàgl	Rivera	H040
68	Pays d'Enhaut Produits Authentiques	Château-d'Oex	H050
69	Perey Vignerons-Encaveurs (sa-di)	Vulfflens-le-Château	H050
69	Pierre-André et Stéphane Blondel (sa-di)	Lutry	H050
65	Poire à Botzi AOP	Posieux	H050
188	Porcelli Nicola	Territet	1er
186	Porto et Nata	Pailly	1er
167	Pouponne & Loulette	Fribourg	H020
2	Press Corner	Bulle	H010
85	Pultorte	Genève	H040
161	Quimbaya Café	Alterswil	H020
65	Raclette du Valais AOP	Conthey	H050
7	Régence-Balavaud	Sion	H050
128	Réseau des Parcs suisses	Berne	H030
150	Restaurant - La Vallée d'Aoste	St-Christophe (I)	H020
209	Restaurant Boccard Traiteur	Bulle	1er
12	Reynard Jean-Marie	Savièse	H050
174	Roche Truffles	Massongex	H020
185	Ruche et Flore	L'Auberson	1er
196	Salaisons d'Anniviers SA	Vissoie	1er
137	Salami SA	La Tour-de-Trême	H030
144	Saldac Suisse	Prilly	H030
68	Sapalet Fromagerie familiale	Rossinière	H050
66	Saucisson Neuchâtelois IGP	Les-Ponts-de-Martel	H050
65	Sbrinz AOP	Sursee	H050
109	Schmutz Vins SA	Praz	H030
106	Schneckenpark Gurmels	Gurmels	H030
108	Schwaller's Sensler Bauernladen	St. Antoni	H030
192-193	Service Traiteur la Passion Sàrl	Epagny	1er
205	Swiss Wine Selection SA	Châtel-st-Denis	1er
204	Talrose-Manufaktur	Schleitheim	1er
49	Terre&Nature Publications SA	Lausanne	H050
98	Terreni alla Maggia SA	Ascona	H040
153-155	Terroir Fribourg	Granges-Paccot	H020
47	Terroir-Jurarégion.ch	Courtételle	H050
66	Tête de Moine AOP	St-Imier	H050

165	The Good Life Company Sàrl	Savigny	H020
169	Torpedo Coffee Institute	La Verrerie	H020
134	Trésors du Chai	Lausanne	H030
65	Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	H050
65	Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	H050
89	Valsangiacomo Vini	Mendrisio	H040
69	Vaud Terroirs	Lausanne	H050
157	Viajero Coffee	Fribourg	H020
47	Vignoble Clos des Cantons	Alle	H050
107	Vitagneau	Cheyres	H030





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Mit Dank an unsere Partner

41

Partner

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Medienpartner

lematin.ch

Terre & Nature

Mit der Unterstützung von



AVEC BULLE®
CITÉ DE RENCONTRES



LIEBHERR

Vielen Dank an unserer Leistungsträger

Ein grosses Dankeschön geht an alle Leistungsträger, welche es mit ihrer Professionalität und Qualitätsarbeit erlauben, den Salons Suisse vons Goûts et Terroirs in Bulle durchzuführen.



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Medien

42

Das Presse-Dossier kann als PDF von www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien heruntergeladen werden.

Zutritt für Presse

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

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2018 steht auf www.gouts-et-terroirs.ch zum Download zur Verfügung.

- Dropbox
www.dropbox.com/sh/1ezg8b2po1txev2/AADq3V3u6TzxoVrfGdnSajZa?dl=0
- Flickr Archiv
www.flickr.com/photos/goutseterroirs/albums
- www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Social Media

www.facebook.com/goutseterroirs

www.instagram.com/goutseterroirs

Partagez vos publications avec **#gtbulle**

Presse-Daten

- **Mittwoch 23. Oktober**
Pressemitteilung + Pressedossier: Die Ausgabe 2019 stellt sich vor
- **Mittwoch 30. Oktober**
Pressemitteilung bei der Eröffnung
- **Donnerstag 31. Oktober, 11 Uhr**
Vorstellung von "L'Amuse Bouche" während des Empfangs zur Feier des 5-jährigen Bestehens des Projektes, Stand 179
- **Sonntag 3. November**
Pressemitteilung zum Abschluss der Messe

Interviews auf Anfrage

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



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.10-3.11.2019 | ESPACE GRUYÈRE

Pressekontakte

43

presse@gouts-et-terroirs.ch

Kontakte

Marjorie Born

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

Marie-Noëlle Pasquier

Direktorin
E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 79 319 89 32

Barbara Pokorny

Presseverantwortliche Deutschschweiz
T. +41 79 759 03 66

Lionel Martin

Generalsekretär
E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 78 637 41 92

Organisationskomitee

- Christophe Darbellay, Präsident, Nationalrat
- Marie-Noëlle Pasquier, Direktorin
- Lionel Martin, General-Sekretär
- Pierre-Alain Bapst, Komiteemitglied
- Thierry Sottas, Finanzen
- Yves Grandjean, Aufbau
- Dominique Both, Technik