



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Communiqué de presse

21^e édition du Salon Suisse Goûts et Terroirs, J-1 : que la fête commence !

Bulle, le 27 octobre 2021 - La 21^e édition du Salon Goûts et Terroirs ouvre ses portes jeudi 28 octobre à Espace Gruyère, à Bulle. Elle se tient jusqu'au lundi 1^{er} novembre. Pour fêter comme il se doit ces retrouvailles, le rendez-vous des amateurs de terroir, de convivialité et d'authenticité accueille deux hôtes d'honneur : le Swiss Bakery Trophy et l'Union professionnelle suisse de la Viande. De nombreuses animations sont au programme, sans oublier, bien sûr, plus de 300 exposants artisans du goût et plus de 6'500 produits à déguster.

Voici une sélection de rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte !

Le [Swiss Bakery Trophy](#) évaluera jusqu'à dimanche près de 1'400 produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie en provenance de toute la suisse. De nombreuses animations et ateliers sont en outre proposés chaque jour.

- Taxation des produits en concours, jeudi à dimanche de 11h à 20h. Remise de prix lundi 1^{er} novembre à 14h30
- Finale romande et tessinoise des jeunes boulangers-pâtisseries, vendredi à dimanche de 7h30 à 16h. Remise des prix lundi 1^{er} novembre à 14h30
- Concours de la meilleure Cuchaule AOP, samedi de 17h30 à 19h30. Remise des prix dimanche à 17h30
- Ateliers École du Goût 6-12 ans: « Papa, maman... tu veux un sandwich ? » tous les jours ou encore lundi « Tresse et bonhomme en pâte », [sur inscription](#)
- Atelier adulte : Dans la peau du jury du Swiss Bakery Trophy, tous les jours sur [inscription](#)
- Atelier dès 10 ans : Vis ma vie de gestionnaire de commerce de détail, lundi 1^{er} novembre sur [inscription](#)
- Des candidats aux élections cantonales fribourgeoises mettent la main à la pâte, jeudi à dimanche 16h30-17h30
- Et d'autres animations et démonstrations à découvrir au fil du [programme journalier](#)

Le meilleur pâtissier au monde (!) sera en concours au Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle ! David Schmid, couronné de cette année qui exerce son art dans la cité argovienne de Zofingue (AG), est le premier Suisse à obtenir ce sacrement. Le titre est décerné par l'Union internationale des boulangers et pâtisseries (UIBC). Nous nous réjouissons de découvrir ses créations qui seront à leur tour évaluées dans le cadre du Swiss Bakery Trophy le dimanche 31 octobre.

Stands 163-177/Halle 020

[L'Union professionnelle suisse de la viande](#) présente pour la première fois à Bulle les résultats du Concours national de qualité, lors duquel près de 900 produits à base de viande ont été évalués. Plusieurs démonstrations et concours animeront en outre le stand de jeudi à lundi.

- Exposition des produits gagnants du Concours de qualité, chaque jour. Remise des prix samedi 30 à 17h
- Tous les jours, démonstration de fabrication de saucisse à rôtir par l'Association fribourgeoise des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg
- Championnat suisse des meilleurs jeunes diplômées et diplômés dans cinq catégories, jeudi à samedi. Finale samedi à 19h, remise des prix à 20h30
- Championnat suisse des bouchers-charcutiers, catégorie entreprises et professionnels, dimanche. Finale dimanche à 17h30 et remise de prix à 20h

Stands 169-170/Halle 020



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

2

L'Ecole du Goût est un programme d'ateliers gratuits destiné aux jeunes gourmets âgés de 6 à 12 ans, sur inscription. Pour cette édition, 21 ateliers sont au programme durant les cinq jours, sous les thèmes suivants :

- Papa, maman... tu veux un sandwich ?
- Les truffes au chocolat
- Les tartelettes au vin cuit
- Viens réaliser une tresse et un petit bonhomme en pâte
- Fish & Kids LOË
- Du maïs au popcorn
- Beurre, yogurt, crème, fromage... la vache s'emmêle les pincesaux
- La Bénichon
- Le petit-déjeuner

Stand 164/Halle 020

Que vous préfériez l'ambiance chaleureuse du bar ou celle conviviale de nos grandes tablées de jardin, vous sentirez au **Biergarten** comme chez vous. Dans un espace soigneusement décoré, les brasseries BossBeer et Gonzo y feront découvrir leurs spécialités, jusqu'à ce que l'endroit ne se transforme en bar de fin de soirée de jeudi à dimanche, jusqu'à 2h00.

Stand 171 / Halle 020

Enfin, que diriez-vous d'une excursion dans **Le monde fascinant des céréales ?** Placée au cœur du salon, à proximité du laboratoire des boulangers, cette exposition réalisée par l'Union suisse des paysans en collaboration avec les organisations professionnelles de la production et de la transformation des céréales offre aux visiteurs un aperçu des différents thèmes liés aux céréales, à savoir :

- provenance, sélections et production de semences,
- techniques de culture et de récolte modernes,
- diversité variétale et caractéristiques des différentes sortes,
- importance de la production céréalière pour l'agriculture et le paysage,
- importance des céréales en tant que denrée alimentaire saine et de grande qualité,
- prestations des producteurs suisses de céréales, de leurs associations ainsi que des centres de compétences en matière de vulgarisation et de recherche.

Stand 164 / Halle 020

A noter qu'une offre de tests rapides pour les visiteurs a été mise en place avec le Cabinet médical La Tour, sur inscription <https://globull.cov-testing.ch/registration/>

Nous et nos **300 exposants-artisans** du terroir sélectionnés avec soin, sommes impatients de vous retrouver et de partager ces jours de convivialité avec vous.

Nous vous souhaitons de passer un bon moment aux Goûts et Terroirs !



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Médias

3

Le dossier de presse peut être téléchargé sous www.gouts-et-terroirs.ch/medias.

Les futurs communiqués de presse du Salon seront également tous disponibles à cette même adresse.

Prochain rendez-vous presse, lundi 1^{er} novembre vers 16h (communiqué final)

Accès presse

Votre carte de presse (ou carte de visite professionnelle) vous donne libre accès au Salon.

Photographies

Un choix de photographies de l'édition 2019 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation. Des photos de l'édition 2021 seront ajoutées durant la manifestation.

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

Interviews

Des reportages ou rencontres avec des personnalités ou artisans présents au Salon peuvent être organisés sur demande. Nous sommes volontiers à votre disposition !

www.gouts-et-terroirs.ch | www.facebook.com/goutsetterroirs | www.instagram.com/goutsetterroirs

Personnes de contacts

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

T. +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Secrétaire général

E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

T. +41 78 637 41 92

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre@Nature



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Infos pratiques

21^e Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Du jeudi 28 octobre au lundi 1^{er} novembre 2021, Espace Gruyère, Bulle
Jeudi à dimanche 10h-22h, bar de fin de soirée « Biergarten » jusqu'à 02h
Lundi 10h-17h

4

Conditions d'accès

Réservé aux détenteurs d'un passeport COVID valable (vacciné-e, testé-e, guéri-e), dès 16 ans

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/faq-covid-19>

Offre de tests antigéniques rapides <https://globull.cov-testing.ch/registration/>

Prix d'entrée

Moins de 16 ans	GRATUIT	
16-19 ans, AVS, AI	CHF	9.-
Adulte	CHF	15.-
Carte permanente	CHF	45.-
Entrée soirée	CHF	5.-

1h avant la fermeture des stands

[Billetterie online](#)

www.gouts-et-terroirs.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Photos de l'édition 2019 <https://www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums/with/72157674486256651>

Libre de droit, mention ©Goûts et Terroirs 2019 – Jessica Genoud