



LE SALON AUTHENTIQUE  
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

## Communiqué de presse

### 21<sup>e</sup> édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs : si bon qu'on en redemande !

Bulle, le 1<sup>er</sup> novembre 2021 - La 21<sup>e</sup> édition du Salon Goûts et Terroirs a clos ses portes après 5 jours de retrouvailles, dégustations et réjouissances. Le public a répondu présent au-delà des espérances, puisque près de 39'000 visiteurs sont venus à la rencontre des 300 exposants. Quant au volume d'affaires réalisé par les exposants, il est pratiquement identique, sinon meilleur que celui de l'édition 2019.

Après une absence de 725 jours depuis la dernière édition, les visiteurs ont pu savourer le plaisir des dégustations mais aussi des rencontres. Un plaisir partagé par les exposants qui ont enfin pu renouer le contact avec leur clientèle et en séduire une nouvelle. Les milliers de sourires affichés au fil des allées témoignaient de la joie de retrouver un semblant de normalité. Quel bonheur pour les exposants et organisateurs de réaliser à quel point ce rendez-vous était attendu, puisque le salon enregistre une baisse de fréquentation de l'ordre de 15% par rapport à l'édition 2019 !

Les démonstrations et concours des hôtes d'honneur 2021 - le **Swiss Bakery Trophy** et l'**Union professionnelle suisse de la viande** - ont mis en valeur non seulement le savoir-faire de professionnels aguerris, mais aussi les aspects de la formation puisque de nombreux jeunes apprentis ou récemment diplômés ont concouru dans différentes catégories. Espérons que de nouvelles vocations ont vu le jour parmi la jeune génération de visiteurs, impressionnée par les techniques pointues et la créativité parfois insoupçonnée qu'offrent les métiers de bouche. Communiqués sous : [www.gouts-et-terroirs.ch/medias](http://www.gouts-et-terroirs.ch/medias)

Le 3<sup>e</sup> concours de la « meilleure Cuchaule AOP » a récompensé le travail de la Boulangerie Stéphane et Danièle Clément, Prez-vers-Siviriez, parmi 45 producteurs fribourgeois certifiés. Vous retrouverez le communiqué de presse de l'Interprofession de la Cuchaule AOP ici : [www.gouts-et-terroirs.ch/medias](http://www.gouts-et-terroirs.ch/medias)

La jeune génération des 6-12 ans n'a pas boudé son plaisir de pouvoir mettre la main à la pâte au travers de l'offre de 21 ateliers de l'**Ecole du Goût**, qui ont pour la plupart fait le plein. L'atelier « Dans la peau du jury du Swiss Bakery Trophy » proposé plusieurs fois par jour de jeudi à lundi a réuni une cinquantaine de participants adultes qui ont découvert avec grand intérêt comment se déroule l'évaluation de produits de boulangerie. Enfin, quelque 22 adultes et enfants sont désormais des experts de l'emballage de douceurs chocolatées grâce à l'atelier « Vis ma vie de gestionnaire de commerce de détail en boulangerie », proposé à trois reprises lundi 1<sup>er</sup> novembre. Nul doute que leurs paquets-cadeaux feront tout leur effet pour les fêtes de fin d'année !

Enfin, le **Biergarten**, nouveauté de l'édition 2021, a permis au public de partager des instants de retrouvailles et de convivialité comme il n'avait plus été possible d'en partager depuis fort longtemps. On y a trinqué, chanté, dansé, discuté, dans un esprit bon enfant.

Partager au lieu de jeter : en fin de journée, les invendus ne pouvant être reconditionnés et autres dons spontanés ont été remis en fin de journée lundi par les exposants à l'association gruérienne Les St-Bernard du cœur – Histoire sans faim, qui les redistribuera dès mardi à ses bénéficiaires.

Le comité d'organisation et les exposants se réjouissent d'ores et déjà du prochain rendez-vous avec les saveurs authentiques, agendé du **30 novembre au 4 décembre 2022**. Le succès de cette édition de « transition » conforte tous les acteurs dans l'envie de faire encore mieux lors de la prochaine édition.

Nous vous remercions chaleureusement pour l'attention que vous avez bien voulu porter à notre manifestation dans vos médias. A l'année prochaine !



LE SALON AUTHENTIQUE  
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

## Annexes

2

Les communiqués peuvent être téléchargés sous [www.gouts-et-terroirs.ch/medias](http://www.gouts-et-terroirs.ch/medias).

Choix de photos 2021 : [https://www.dropbox.com/sh/9jh2404y0bg0tvq/AACk2zRFu\\_Fk0fjV-fKvcaa\\_a?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/9jh2404y0bg0tvq/AACk2zRFu_Fk0fjV-fKvcaa_a?dl=0)

Archives 2019 : [www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums](http://www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums)

© Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

### Contacts

#### Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

E. [mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch](mailto:mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch)

T. +41 79 319 89 32

#### Lionel Martin

Secrétaire général

E. [Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch](mailto:Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch)

T. +41 78 637 41 92

#### Didier Castella

Président du Salon

Conseiller d'Etat, Directeur DIAF

E. [didier.castella@fr.ch](mailto:didier.castella@fr.ch)

T. +41 79 578 35 22

#### PARTENAIRES



RAIFFEISEN



#### PARTENAIRES MEDIA

le matin.ch

Terre@Nature