Français

LE SALON AUTHENTIQUE
Goûts & Terroirs
BULLE

30 novembre au 4 décembre 2022
BULLE/FR - ESPACE GRUYERE

DOSSIER DE PRESSE

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/medias

PARTENAIRES

LE GRUYÈRE SWITZERLAND AOP · RAIFFEISEN · AOP IGP · IMPRIMERIE mtl

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch · Terre & Nature

Table des matières

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
ESPAÑA !	6
SWISSBIERMUSEUM FRIBOURG	8
MUSÉE EN PLEIN AIR ET AUBERGES BALLENBERG	9
L'AMUSE-BOUCHE	10
L'ÉCOLE DU GOÛT	11
MERVEILLEUSE POMME-DE-TERRE	13
OLIVIER HERBOMEL	14
LABEL FAIT MAISON	15
ESPACE CHOCO-CAFÉ	17
LE BIERGARTEN	18
GOÛTS & TERROIRS NOSTALGIE EXPRESS	19
MOBILITÉ	20
PRÉPAREZ VOTRE VISITE	21
LISTE DES PINTES	22
PLAN DU SALON	23
LISTE DES EXPOSANTS	24
MERCI À NOS PARTENAIRES	32
MÉDIAS	33
CONTACT PRESSE	34
COMITÉ D'ORGANISATION	34

LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 – 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bulle, le 21 novembre 2022

3

Goûts et Terroirs 2022, J-10 : Rencontres, plaisirs et découvertes !

Le *Salon Suisse des Goûts et Terroirs*, à Espace Gruyère de Bulle (FR), approche à grands pas et les papilles trépignent d'impatience à l'idée de découvrir de nouvelles saveurs authentiques. Du mercredi 30 novembre au dimanche 4 décembre 2022, ce sont 300 exposants qui accueillent les visiteurs pour leur faire déguster 5'500 produits et spécialités régionales, et internationales. Cette année, *Goûts et Terroirs* propose la découverte de trois hôtes d'honneur : l'Espagne, le SwissBierMuseum, et le Musée Suisse en plein air Ballenberg. De nombreuses animations pour tous les âges sont au rendez-vous de cette 22e édition.

Un voyage gourmand au patrimoine authentique
Didier Castella, Conseiller d'État du Canton de Fribourg et Président du Salon, l'affirme : les différents acteurs sont heureux de retrouver les visiteurs pour « un moment de découverte privilégié pour céder au plaisir sans culpabilité, avec délectation et passion ». De l'Espagne à l'Oberland bernois, en passant par Fribourg, le parcours s'annonce original et goûtu. Le comité d'organisation et les artisans-producteurs mettent un point d'honneur à rendre la clientèle « repue et heureuse », selon les dires de la directrice Marie-Noëlle Pasquier, durant les cinq jours de festivités

España, un stand à découvrir et à savourer
Avec la participation de plusieurs chefs, artisans-producteurs, vignerons et divulgateurs, España fait parcourir les différentes régions de la péninsule ibérique, du Nord à la Méditerranée et jusqu'à l'Andalousie. Des rencontres avec des personnalités culinaires espagnoles, prêtes à partager leurs connaissances autour du terroir, sont possibles sur demande.
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/espana

SwissBierMuseum, la bière dans tous ses états
Ici, tout se passe autour d'une bière ! L'exposition nomade autour du camion Cardinal Berna de 1949 et de plusieurs objets de collection, symboles d'une industrie fribourgeoise alors naissante, se découvre une mousse à la main. Une table peut être réservée pour une petite halte de dégustation.
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/swissbiermuseum

Musée en plein air et auberges Ballenberg
Toute la Suisse en plein air et ses nombreuses facettes, ça vous tente ? Avec 109 bâtiments historiques originaires de toutes les régions helvétiques, 200 animaux de ferme, l'artisanat ancien et des spécialités culinaires, le Ballenberg est parfaitement représenté. Sur place, l'Auberge « Alter Bären », les boutiques du Ballenberg et le Musée en plein air sont à retrouver.
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/ballenberg

Fédération patronale et économique (FPE)
Rue de la Condémine 56
CH 1630 Bulle
T +41 26 919 87 57
F +41 26 919 87 49
salon@gouts-et-terroirs.ch

Des animations pour toute la famille et tous les âges
Cette année encore, le Salon tient à satisfaire le plus grand nombre. Pour les enfants de 6 à 12 ans, l'École du Goût permet au jeune public de prendre part gratuitement à des ateliers (sur inscription) autour de recettes et de l'alimentation à plus grande échelle. L'Amuse-Bouche, un espace ludique et interactif pour toutes les familles en libre accès, titille les 5 sens pour s'initier avec la gastronomie. L'exposition « Merveilleuse pomme de terre », réalisée par l'Union suisse des paysans, est consacrée à ce tubercule ancestral et offre aux visiteurs une approche différente dans son ensemble.

Olivier Herbomel, le sculpteur sur fruits et légumes, champion du monde et Double Champion Olympique, présente aux visiteurs sa parfaite maîtrise de l'art du trompe-l'œil. Le Label Fait Maison, distinguant les restaurants dont les mets sont exclusivement préparés avec des produits bruts et traditionnels dans leurs propres cuisines, met en place un programme de démonstrations culinaires à l'espace de l'Amuse-Bouche. Les jeunes boulangers-pâtissiers-confiseurs mettent les sens en émoi à travers une exposition gourmande de leur travail, pour le plus grand plaisir des yeux. L'Espace Choco-Café promet un mariage harmonieux avec la présence de 6 chocolatiers pratiquant le bean-to-bar.

Une nouvelle fois, la bière est mise à l'honneur avec le Biergarten, car il est si bon de se retrouver pour trinquer. Ce nouvel espace, soigneusement décoré, regroupe tout un choix de bières artisanales, servies par les partenaires du Salon. En fin de journée, cet endroit devient le bar du Salon. Et enfin, pour se rendre sur place le dimanche 4 décembre, un train spécial Goûts et Terroirs Nostalgie Express au départ de Montreux conduit les visiteurs à destination de Bulle et du Salon. À l'aller, un café-croissant est offert, ainsi qu'un rafraîchissement pour le retour (réservation obligatoire).

Programme des animations et démonstrations www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier

Vernissage du livre Patrimoine culinaire Suisse
Rassembler en un seul volume l'essentiel du patrimoine culinaire de la Suisse, soit plus de 450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques de toutes les régions du pays, et ancrer chacun de ces délices dans son contexte géo-historique, voilà le défi qu'a relevé Paul Imhof, auteur de l'ouvrage Le Patrimoine culinaire suisse. Paul Imhof, bien connu pour son érudition gourmande, a sillonné la Confédération pendant de longues années, interrogeant des artisans, des producteurs locaux, des cultivateurs passionnés, des chocolatiers, des industriels ou des restaurateurs pour offrir un panorama culinaire complet. Le vernissage de l'ouvrage a lieu le 1er décembre de 10h30 à 12h, salle 210 au 1er étage.

Pour toutes demandes complémentaires :
Attachée de presse francophone
Scylla Addiks Santschi
media@gouts-et-teroirs2022.ch
+41 79 204 05 78

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

En bref…

Invités d'honneur / Exposition spéciale / Animations

España ! – Stands 187-188 / H020
SwissBierMuseum – Stand 194 / H020
Musée en plein air et auberges Ballenberg – Stand 186 / H020

Pavillon Choco-Café – Stands 174-181 / H020
Exposition thématique « Merveilleuse pomme de terre » - Stand 195 / H020
Travaux des apprentis boulangers-pâtissiers-confiseurs et gestionnaires de vente au détail – Stand 185 / H020
Olivier Herbomel, sculpteur sur fruits et légumes – Stand 225 / 1er étage
L'Amuse-Bouche et l'École du Goût – Stands 195-196 / H020
Label Fait Maison – Stand 196 / H020
Biergarten – Stand 190 / H020

Enfants et jeunes adultes

L'entrée au Salon est gratuite pour les enfants jusqu'à 15 ans révolus inclus.
De nombreuses animations et ateliers à l'Amuse-Bouche et l'Ecole du Goût leur seront proposés.

Mobilité et billetterie

Espace Gruyère est desservi par la Ligne Mobul 202.
Bus nocturne Tpfnight dès 2h00. Itinéraire sur www.tpf.ch

Parking de proximité : CHF 10.-
Parkings de la Gare route de la Pâla et rue Lécheretta max. CHF 10.- (touche Goûts et Terroirs à la caisse)
Parking Liebherr de vendredi dès 17h00, samedi et dimanche : CHF 10.- y compris bus navette.

Achetez votre billet online et passez directement au contrôle d'entrée !
https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/fr/164

Infos pratiques

Bulle, Espace Gruyère, du mercredi 30 novembre au dimanche 4 décembre 2022
Mercredi à samedi 10h-22h, bar jusqu'à 02h00
Dimanche 10h-17h

Online

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

Salon Suisse des Goûts & Terroirs
Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten
Salone Svizzero dei Sapori e Regioni

Fédération patronale et économique (FPE)
Rue de la Condémine 56
CH 1630 Bulle

T +41 26 919 87 57
F +41 26 919 87 49
salon@gouts-et-terroirs.ch

Invité d'honneur – stands 187-188 / Halle 020

ESPAÑA !

Un stand à découvrir et savourer

6

España vous propose un voyage culinaire et culturel grâce à la participation de plusieurs chefs, producteurs artisans, vignerons et divulgateurs qui vous feront parcourir les différentes régions de l'Espagne, du Nord à la Méditerranée et jusqu'à l'Andalousie.

Laissez-vous tenter par nos plats et nos boissons, mais surtout par la convivialité et l'hospitalité partagées avec nos visiteurs. Salud !

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/espana
www.lesiberiques.ch

Le Pavillon

Restaurante Sabores	les meilleurs plats ibériques servis à table. Réservations events@lesiberiques.ch
La Tienda	l'épicerie aux mille saveurs avec démonstrations : 150 produits et 50 vins
El Mercado	le marché avec des artisans-producteurs proposant leurs spécialités
La Taberna	bar à tapas, arroces, cocktails et autres boissons
Show Cooking	démonstrations culinaires, mets proposés en take-away

Les artisans-producteurs venus tout droit de la péninsule ibérique

Caprichos del paladar - Murcia Artichauts confits, conserves et légumes	**Sidra Cortina - Asturias** Cidre d'Asturies, naturel et cidre de glace	**Cofradia de Pescadores de Santa Pola - Alicante** Produits de la mer, bouillon pour paella
Salanort - Gipuzkoa Conserves de la mer, anchois, poulpes	**Black Truffles - Teruel** Truffes noires fraîches tuber melanosporum	**Casa de Hualdo - Toledo** Fromage de Manchego, huile d'olive
Palacio de los Olivos – Ciudad Real Huile d'olive extra vierge (n° 1 mondial)	**Rey Silo - Asturias** Fromage d'Asturies au lait cru de vache	**Gerialsa - Toledo** Conserves, Food Service et épicerie

Contact
Rubén Rodrigo, fondateur et directeur Les Ibériques, +41 78 722 94 21, info@lesiberiques.ch

Invité d'honneur – Stands 187-188 / Halle 020

ESPAÑA !

Des personnalités à rencontrer

7

De nombreuses personnalités espagnoles font le voyage jusqu'à Bulle pour partager leurs connaissances du terroir. Il est possible d'organiser des rencontres sur demande.

- **Chef Marcos Morán,** (1* Michelin, 3* Repsol) Restaurant Casa Gerardo à Asturias
- **Chef Miguel García,** du Restaurant El Alto à Madrid
- **Chef Pablo Marin,** du Restaurant Can Salinas à Ibiza
- **Chef Alex Gómez,** du Restaurant Ma Khin Café à Valencia
- **Herminia Millán,** présidente de l'Association espagnole des huiles d'olives extra vierge QVEXTRA!
- **Roberto Aramburu,** directeur de CARNICAS DE ORIENTE à Asturias (viandes et fromages typiques de la région)
- **Pascual Fernández,** responsable de la fromagerie artisanale REY SILO à Asturias, le fromage du Chef José Andrés (USA)
- **Maria Loreto Serrano Pomares,** Maire de Santa Pola (Alicante) en représentation de sa ville et de la confrérie de pêcheurs de Santa Pola
- **Verónica Ruiz Diez**, maître-fromager de Quesos de Hualdo à Toledo
- **Tino Cortina,** président de l'association de producteurs de cidre et propriétaire de SIDRA CORTINA à Asturias

Contact
Rubén Rodrigo, fondateur et directeur Les Ibériques, +41 78 722 94 21, info@lesiberiques.ch

Invité d'honneur – Stand 194 / Halle 020

SWISSBIERMUSEUM FRIBOURG

Ici, tout se passe autour d'une bière

8

Une bière en main, découvrez notre exposition nomade autour de notre oldtimer et quelques objets de notre collection, symboles d'une industrie fribourgeoise alors naissante.

Exclusif ! Possibilité de réserver une table pour une petite halte dégustation.

Plus d'info et réservation sur
www.swissbiermuseum.ch/gt2022
info@museum-cardinal.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/swissbiermuseum

Animations sur le stand

- **Explications sur le musée et l'exposition nomade**
- **Le transport de la bière – les défis logistiques des brasseurs au début du 20ème siècle**
- **La levure – la magie de la fermentation**
- **Dégustation-découverte animée sur le pont du camion de 1949**
- **Bar à bières et planchette de dégustation**

Contact

Loïc Blancpain, Président de la Fondation Blancpain pour le maintien des traditions de la Brasserie
078 764 06 65, loic.blancpain@museum-cardinal.ch

SWISS BIER MUSEUM CARDINAL FRIBOURG

Invité d'honneur – Stand 186 / Halle 020

MUSÉE EN PLEIN AIR ET AUBERGES BALLENBERG

Découvrez toute la Suisse en plein air

9

109 bâtiments historiques originaires de toutes les régions de Suisse, 200 animaux de ferme, artisanat ancien et des spécialités culinaires : le Ballenberg vous invite à découvrir les nombreuses facettes de la Suisse.

Le vaste terrain du seul musée en plein air de Suisse est situé au-dessus de Brienz, au cœur de l'Oberland bernois.

www.ballenberg.ch
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/ballenberg

À découvrir sur le stand

L'Auberge «Alter Bären»
Judith Scherrer et Jörg Gehri, gérants, se réjouissent de vous faire découvrir quelques-unes de leurs spécialités de l'Oberland bernois : l'Assiette bernoise, les macaronis façon montagnarde, la crème brûlée façon grand-mère et le gâteau aux pommes sauront vous rassasier. La planchette du Ballenberg est idéale pour l'apéro. Réservations : gasthaeuser@ballenberg.ch

Les boutiques du Ballenberg
Un échantillonnage des produits de Ballenberg vous sont ici proposés : saucisse de Ballenberg, lard au four aux herbes, ainsi qu'une sélection de poteries et vannerie ! Un plus vaste assortiment est disponible en ligne, notamment : paniers de spécialités de Ballenberg, souvenirs, bons pour la visite du musée, ainsi que diverses publications. Rendez-vous sur shop.ballenberg.ch

Le Musée
Une présentation du musée en plein air de Ballenberg, avec différents objets provenant du musée, vous permettront de découvrir ce lieu magique : ses bâtiments historiques, ses animations, ses animaux, son centre de cours et bien plus…
www.ballenberg.ch

Contact
Irene Thali, Responsable marketing & communication FLM Ballenberg
+ 41 33 952 10 30, irene.thali@ballenberg.ch

Ballenberg
FREILICHTMUSEUM DER SCHWEIZ
MUSÉE SUISSE EN PLEIN AIR
MUSEO SVIZZERO ALL'APERTO
SWISS OPEN-AIR MUSEUM

Animation – Stands 195-196 / Halle 020

L'AMUSE-BOUCHE

Un espace ludique et interactif pour les familles

10

Des activités permanentes en libre accès

Les 5 sens sont nos outils de prédilection pour découvrir la gastronomie. Au cœur du Salon, des activités spécialement conçues pour la jeunesse et leur famille permettent de découvrir l'alimentation de façon ludique et interactive.

L'Amuse-Bouche se renouvelle d'année en année afin d'offrir de nouvelles découvertes… Ne manquez pas de venir, en famille, expérimenter ces activités sur les 5 sens liées à l'alimentation !

www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche

Les modules de l'Amuse-Bouche

Le Bar à sirops	La vue, un sens très important qui peut nous berner…
Cache-cache produits	La surprise des ingrédients cachés
Memory des odeurs	La mémoire olfactive est puissante
Tu manges quoi ?	Notre goût est notre culture (produits romands)
Touche-à-tout	Le toucher nous donne beaucoup d'informations
Cric-crac-croc	Les bruits transmettent des stimuli

Contact
Evelyne Pasquier, Coordinatrice de l'École du Goût
+41 26 919 08 68, evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch

Animation – Stands 195-196 / Halle 020

L'ÉCOLE DU GOÛT

Des ateliers interactifs pour les 6-12 ans

11

L'Ecole du Goût est une structure d'ateliers thématiques proposés par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs pour des enfants âgés de 6 à 12 ans. La participation est gratuite et ouverte sur inscription aux enfants en visite au salon avec leur famille.

L'objectif de ces ateliers est de permettre aux consommateurs de demain de découvrir un goût, un produit, une recette, un terroir ou une thématique. Le salon souhaite également les sensibiliser à la santé liée à l'alimentation.

Inscription en ligne jusqu'au 28.11.2022 puis directement sur le stand, selon places disponibles

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/amuse-bouche

Programme d'ateliers Ecole du Goût (hors horaires scolaires)

Mercredi 30 novembre

13h30–14h30	Les rillettes Fish & Kids LOË	Sophie et Christine – La Perche LOË
15h00–16h00	Muffins aux ingrédients mystères	Diana, Guillaume et Colin – Etudiants HEP
16h30–17h30	Le fromage, le dada des souris et des enfants !	Claudia et Marion – Etudiants HEP

Samedi 3 décembre

10h30–11h30	Les rillettes Fish & Kids LOË	Sophie et Christine – La Perche LOË
12h00–13h00	Les biscômes et ses secrets	Benoît et Gabriel – Etudiants HEP
13h30–14h30	Le feuilleté Fish & Kids LOË	Sophie et Christine – La Perche LOË
16h15–17h15	Tartelettes d'ici et d'ailleurs	Céline et Antoine – Etudiants HEP
17h45–18h45	Vive la Saint-Nicolas !	Estelle et Sarah – Etudiants HEP

Dimanche 4 décembre

10h30–11h30	Les rillettes Fish & Kids LOË	Sophie et Christine – La Perche LOË
12h15–13h15	Les bonshommes en pâte	Seada et Justine – Etudiants HEP
14h00–15h00	Le feuilleté Fish & Kids LOË	Sophie et Christine – La Perche LOË
15h45–16h45	Sculpture sur fruits et légumes	Olivier Herbomel

Contact
Evelyne Pasquier, Coordinatrice de l'École du Goût
+41 26 919 08 68, evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch

Ateliers proposés aux classes d'école (horaires scolaires)

Le salon se déroulant cette année hors période vacances scolaires, nous proposons aux classes du cycle primaire de participer à des ateliers spécialement dédiés. Des visites guidées de certains stands peuvent également être organisées sur demande.

Mercredi 30 novembre

09h00–09h45 Une tarte valaisanne contre le gaspillage alimentaire : Le Cholera (démonstration)
Charles-Henri Zuchuat, Le Châble (VS), Label Fait Maison

10h15–11h00 Le poisson suisse : une histoire, un avenir, une recette (démonstration)
David Morard - La Perche LOË

Jeudi 1er décembre

09h45–11h00 Réalise ton sel aromatique (atelier)
(2x 30 min.) Lisa Pittet, Restaurant Gare à Toi, Bulle, Label Fait Maison

Vendredi 2 décembre

10h15–11h00 Le poisson suisse : une histoire, un avenir, une recette (démonstration)
David Morard - La Perche LOË
Démo grand public le vendredi à 14h30 et le samedi à 19h15

Partenaires de l'Ecole du Goût et de l'Amuse-Bouche

Exposition spéciale – Stand 196 / Halle 020

13

MERVEILLEUSE POMME DE TERRE

Un tubercule bon à tout faire

L'exposition thématique consacrée à ce tubercule ancestral offre aux visiteurs un aperçu des différents aspects liés à sa culture et à son importance dans l'alimentation mondiale :

- Histoire, origine et particularités de la pomme de terre
- Diversité variétale et caractéristiques des différentes sortes
- Importance de la production de la pomme de terre pour l'agriculture et le paysage
- Importance de la pomme de terre en tant que denrée alimentaire saine et de grande qualité, destinée à la population mondiale
- Prestations des producteurs de pommes de terre suisses, de leurs associations et centres de compétences en matière de recherche et de conseil.

L'exposition a été réalisée par **l'Union suisse des paysans.**

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/merveilleuse-pomme-de-terre

Schweizer Bauernverband
Union Suisse des Paysans
Unione Svizzera dei Contadini
sbv | usp | usc

AGIR
AGENCE D'INFORMATION AGRICOLE ROMANDE

Contact
Fabienne Bruttin, Directrice AGIR
+41 21 613 11 31, direction@agirinfo.com

Animation et démonstration – Stand 255 / 1er étage

Olivier Herbomel

Sculpteur sur fruits et légumes

14

Olivier cultive l'Art éphémère de la sculpture sur fruits et légumes.

Artiste de talent aux multiples titres, Olivier Herbomel nous fait l'honneur de sa présence cette année. Il sculptera devant vous fruits et légumes, pour un résultat époustouflant et d'autres surprises.

L'art du trompe-l'œil est sa spécialité. Son savoir-faire est reconnu pour ses œuvres atypiques.

Champion du monde et Double Champion Olympique, il réalise des pièces artistiques exclusives.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/olivier-herbomel

Quelques réalisations d'Olivier Herbomel

Contact
Olivier Herbomel, +33 6 87 58 88 71, olivier.herbomel@gmail.com

Démonstrations culinaires – Stand 196 / Halle 020

Label Fait Maison

Le label des restos qui cuisinent

15

Le Label Fait Maison distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés avec des produits bruts et traditionnels intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines.

Transparence, savoir-faire, diversité des goûts, authenticité, proximité et saisonnalité sont les valeurs que défend le label. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé par un astérisque sur la carte signifiant ainsi un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.

Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande et souhaite s'étendre au niveau national. Il peut être affiché dans tous les types d'établissements en passant de l'auberge communale à la buvette de montagne, de l'hôtel 5* à une garderie pour autant que le cahier des charges soit scrupuleusement respecté.

Toutes les informations concernant la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation et la labellisation pour les établissements intéressés sont actualisées en continu sur www.labelfaitmaison.ch.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/label-fait-maison

Programme des démonstrations à l'espace shows culinaires de l'Amuse-Bouche – stand 196

Ravioles aux bolets, espuma de topinambour & truffes de la région
Bertrand Chardonnens
Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac (FR)
Quand ? Mercredi 30 novembre 18h30–19h30

Sabayon au beurre noisette, moutarde à la lie de pinot noir, saucisse à rôtir de gibier
Benjamin Deschamps
Bistro du Moulin, Sévery (VD)
Quand ? Jeudi 1er décembre 14h30–15h30

Ceviche de truite rose de Gottéron, patate douce et racine de persil de Greng, pakora d'épluchures
Camila Schepman
Le Terminus, Restaurant privé des TPF, Givisiez
Quand ? Jeudi 1er décembre 18h30–19h30

Poke Bowl d'hiver vaudois
Frédéric Simond
Auberge Aux 2 Sapins, Montricher (VD)
Quand ? Jeudi 1er décembre 12h30–13h30

Le pâté en croûte
Fabrice Hochart
Auberge de L'Union, Palézieux (VD)
Quand ? Jeudi 1er décembre 16h30–17h30

Boulette de porc à la gruérienne panée aux graines de courge et tournesol, madeleine au mélilot et son insert au coing
Alice Egger
Dans la Forêt Lointaine, Vaulruz (FR)
Quand ? Vendredi 2 décembre 12h30–13h30

Contact
Carine Rouge, Chargée de projet Label Fait Maison, +41 21 721 07 15, carine@labelfaitmaison.ch

Exposition spéciale - Stand 185 / Halle 020

Exposition des travaux d'apprentis

16

Les jeunes boulangers-pâtissiers-confiseurs […] attisent les sens

Les apprentis (2e et 3e année) boulangers-pâtissiers-confiseurs, ainsi que les assistants et les gestionnaires du commerce de détail exposent le fruit de leur savoir-faire au travers d'une exposition mettant les sens du public en émoi. Entrez dans leur jardin des délices et sentez le parfum de la cuchaule au safran, écoutez le croustillant d'un pain artisanal, admirez la finesse d'une pièce sèche ou de pralinés soigneusement emballés. Vous savourerez la richesse, la précision et la fraîcheur de leurs travaux exposés, hélas… uniquement pour le plaisir des yeux.

Thème 2022 : les Villes du Monde

Remise des prix : dimanche 4 décembre à 15h, salle 210, 2e étage

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/travaux-des-apprentis

Contacts

Ecoffey Didier, Président de l'association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg, +41 79 449 61 92, boulangerie.ecoffey@bluewin.ch
Catherine Oberson, Gestionnaire de l'association, +41 26 919 87 51, catherine.oberson@fpe-ciga.ch

Espace thématique - stand 159 / halle 020

17

Espace Choco-Café

Un mariage harmonieux

Saveurs qui se complètent et s'harmonisent, chocolat et café sont réunis sur un même stand. Cet espace comprendra la présence de 6 chocolatiers pratiquant le bean-to-bar qui vous feront découvrir leur propre confection.

Et quoi de mieux pour accompagner ces saveurs exquises que le délicieux arôme d'un café éthique fraîchement moulu ? Une artisane torréfactrice de café vous offre un voyage dans les plantations de café de la jungle péruvienne en passant par la Colombie, le Brésil, le Guatemala, l'Ethiopie, le Rwanda et bien d'autres...

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/espace-choco-cafe

A la rencontre des artisans chocolatiers et torréfacteurs

Treegether
Stand 175
www.treegether.com

Chocolaterie de Gruyères Sàrl
Stand 181
www.chocolateriedegruyeres.ch

Cacahualt Design
Stand 179
www.cacahualt.ch

Chalet Chocolat Sàrl
Stand 178
www.chaletchocolat.ch

La Loba Chocolatière
Stand 176
www.lalobachocolatiere.com

Garçoa Chocolate
Stand 180
www.garcoa.ch

Viajero Coffee
Stand 177
www.viajerocoffee.ch

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

Dégustation et bar – stand 190 / Halle 020

Le Biergarten

Parce qu'il est si bon de se retrouver pour trinquer !

18

Que vous préfériez l'ambiance chaleureuse du bar ou celle conviviale de nos grandes tablées dans le jardin, vous vous sentirez ici comme chez vous! Rendez-vous dans ce nouvel espace soigneusement décoré par notre partenaire, le Garden Centre Schilliger.

Vous y trouverez tout un choix de bières artisanales servies par nos partenaires.

En fin de journée, cet espace devient le bar du salon ! Naturellement, une carte de boissons alternatives est alors également disponible.

Bar ouvert du mercredi au samedi jusqu'à 2h00, dimanche jusqu'à 17h.

https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/biergarten

Partenaires du stand

SCHILLIGER
Cultivons l'inspiration

BOREALE

BOSS BEER
LA BIERE DU SUD

Fine Fourchette
Votre Traiteur

nightpf

Rentrez en toute sécurité avec les bus de nuit, dès 2h00 au départ de la gare routière de Bulle.

Recherche d'itinéraire sur www.tpf.ch

LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 – 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Combinez la visite avec une excursion belle époque

Goûts & Terroirs Nostalgie Express

Gourmandise et Belle Epoque

19

Montez à bord du **Goûts et Terroirs Nostalgie Express,** au départ de Montreux à destination de Bulle et visitez le Salon Suisse des Goûts et Terroirs! Organisée par le Musée du Chemin de Fer Blonay-Chamby, une composition centenaire tractée par l'automotrice Bernina nº35 avec voiture salon-bar 1900 vous attend le dimanche 4 décembre 2022 en gare de Montreux, direction Montbovon, Gruyères et Bulle. Le café-croissant à l'aller et un rafraîchissement au retour vous seront offerts.

Bon à savoir !
Grâce au billet combiné «Train nostalgique & entrée au Salon», vous évitez le passage aux caisses du Salon et accédez ainsi directement dans les halles d'Espace Gruyère. Adulte CHF 85.00, enfant (6-16 ans) CHF 42.50

Programme : dimanche 4 décembre 2022

- 8h35 Départ de Montreux
- 10h43 Arrivée à Bulle
  Visite libre du Salon
- 15h15 Départ de Bulle
- 17h00 Arrivée à Montreux

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

BLONAY – CHAMBY
CHEMIN DE FER-MUSÉE

Contact
Alain Candellero, Responsable communication Chemin de fer-musée Blonay-Chamby
+41 79 448 47 86, alain.candellero@azqore.com

Mobilité

Accès et stationnement

Afin de profiter au maximum de l'expérience du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, privilégiez les transports publics et le covoiturage.

TRANSPORTS PUBLICS

202

Ligne Mobul 202
Arrêt : Bulle Espace Gruyère
Recherchez votre itinéraire sur www.tpf.ch

Derniers bus
Direction Morlon : 23h38
Direction Vuadens : 23h22

Bus nocturne TPF
Rentrez en toute sécurité avec les bus de nuit, dès 02h00
au départ de la gare routière de Bulle. Lignes N21-N22-N23-N24-N25

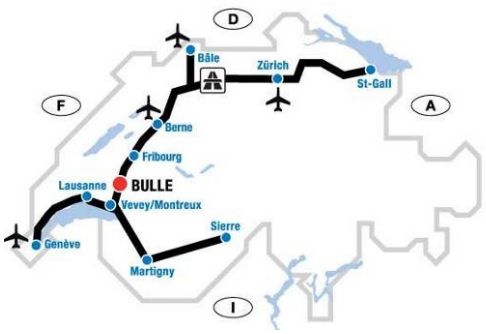
EN VOITURE: PARKING CHF 10.-*

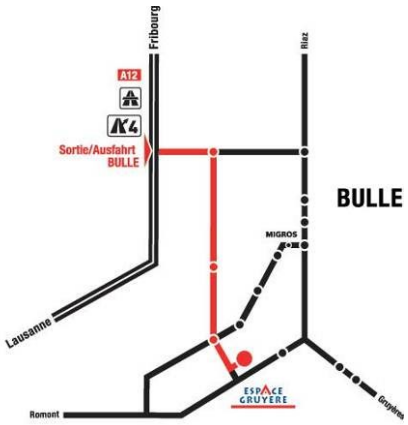
Autoroute A12, sortie Bulle. Suivre la signalisation et les instructions du personnel. Les places de parc sont limitées.

Parkings de proximité CHF 10.-/voiture*
Parking y compris bus-navette P+R depuis Liebherr CHF 10.-/voiture*.
*Les taxes sont prélevées par le Salon pour couvrir, en partie, les frais de gestion de stationnement et de bus-navette. Les entreprises qui mettent à disposition leur parking n'encaissent aucun montant de l'organisateur.

Parking de la Gare, accès route de la Pâla ou rue de la Lécheretta max. CHF 10.- (choisissez touche Goûts et Terroirs à la caisse)

Adresse GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR





Préparez votre visite

Horaires, tarifs et billetterie

Dates
Du mercredi 30 novembre au dimanche 4 décembre 2022

Horaires du Salon

Mercredi à samedi	10h00–22h00
Dimanche	10h00–17h00

Horaires du Biergarten

Mercredi à samedi	jusqu'à 2h00
Dimanche	jusqu'à 17h00

Tarifs

Enfants *(jusqu'à 15 ans y.c.)*		GRATUIT
Adultes	CHF	15.00
AVS-AI, Etudiants (dès 16 ans)	CHF	9.00
Carte permanente	CHF	45.00
Entrée soirée dès 21h00	CHF	5.00

Billetterie online > tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/fr/164

Mercredi 30 novembre : journée des seniors

Le mercredi 30 novembre est la journée des seniors. L'entrée est à CHF 6.- au lieu de CHF 9.-, sur présentation de la carte AVS ou carte d'identité aux caisses du salon.

Santé!

Les vignerons qui le souhaitent sont autorisés à pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.

Pour des raisons d'hygiène, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du salon, à l'exception des chiens guides d'aveugles, des chiens d'assistance et des chiens Saint-Bernard de la Fondation Barry.

Salon non-fumeur, ni vapoteur.

Liste des pintes

Une petite faim ?

Si une pause s'impose, lorsqu'un petit creux se fait sentir ou si vous avez la gorge sèche, n'hésitez pas à faire halte dans l'une des pintes cantonales ou thématiques. Vous apprécierez leur ambiance typique et leurs délicieuses spécialités locales.

Halles 020 / 030 / 040

- **Ballenberg - L'Auberge « Alter Bären », stand 186, H020**
  Spécialités de l'Oberland bernois
- **España - Restaurante « El Sabores », stand 187, H020**
  Spécialités espagnoles
- **Biergarten, stand 190, H020**
  Spécialités brassicoles de Boss'beer et Bagbrands, Bar La Fine Fourchette
  Bar de fin de soirée
- **Cyrano Foie gras, stand 137, H030**
  Magret de canard, cassoulet, foie gras, tartare de canard, vin du Sud-Ouest
- **Les Cafés Esperanza, stand 157, H030**
  Cafés
- **La Pinte Fribourgeoise, stand 107, H040**
  Produits du terroir fribourgeois

Halle 050

- **Au Chalet de Cremo, stand 11**
  Fondue, soupe de chalet, viande séchée, jambon à l'os
- **Genève Terroir - La Pinte, stand 42**
  Produits du terroir genevois
- **Festin Neuchâtelois Cinq Sens, stand 53**
  Planchette, saucisson neuchâtelois, röstis neuchâtelois, ballotine d'agneau
- **BD Food Sàrl, stand 36**
  Bar à huîtres
- **Restaurant Saveurs du Valais, stand 17**
  Produits du terroir valaisans
- **La Pinte Vaudoise, stand 45**
  Produits du terroir vaudois

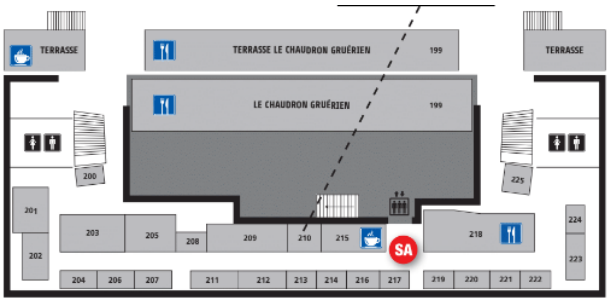
Au 1er étage

- **Le Chaudron Gruérien, stand 199**
  Le Jambon de la Borne au chaudron, plats fribourgeois, assiette enfants
- **Les Incontournables, stand 218**
  La boîte chaude vaudoise, Burger de la Borne, Ragout de bœuf façon grand-mère, Fondue

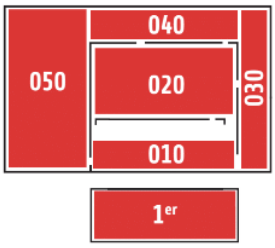
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-pintes

Plan du salon

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



NUMÉRO DES HALLES



LÉGENDES

VS Valais	JU Jura	FR Fribourg	Bar à café	Vestiaire	Information
GE Genève	VD Vaud	SA Saveurs d'Ailleurs	Bar	Bancomat	Hôtes d'honneur
NE Neuchâtel	TI Tessin	Membres Régio Garantie	Pinte	Infirmerie	

Liste des exposants

Ordre alphabétique. Sauf erreur et/ou omission. Etat au 19/11/2022
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
100 % Valaisan	Leytron	Valais	28	H050
Accueil information	Bulle	Fribourg	1	H010
Acetaia DiScandiano	Corgémont	Berne	96	H040
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	Valais	19	H050
Agriloro SA	Genestrerio	Tessin	88	H040
Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	France	147	H020
Ail-Noir.ch	La Tine	Vaud	206	1er
Alphüsli AG	Oberbipp	Berne	212	1er
Amis des Brasseries artisanales neuchâteloises	Neuchâtel	Neuchâtel	49A	H050
Amuse-Bouche	Bulle	Fribourg	195	H020
Anouche	Domarin - Isère (F)	France	145	H030
Apis Sagl	Melano	Tessin	99	H040
Appenzeller Käse	Appenzell	Appenzell AI	33	H050
Armagnac La Baronne Bleue / Baronne de Saint Pastou	Epalinges	Vaud	73	H040
Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Vaud	63	H050
Association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg	Bulle	Fribourg	185	H020
Association Suisse d'Aquaculture	Bevaix	Neuchâtel	161	H010
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	32	H050
Atelier Pâtisserie San Giorgio	Carona - Lugano	Tessin	143	H030
Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	Fribourg	11	H050
Bagbrands	Bulle	Fribourg	203	1er
Baratin-diffusion.ch	Commugny	Vaud	168	H020
BD Food Sàrl	Enney	Fribourg	36	H050
Be Popcorn	Bursins	Vaud	149	H030
Belle Luce	Epagny	Fribourg	105	H030
Berner Alp- und Hobelkäse AOP	Hondrich	Berne	32	H050
Besti FOOD Bulle Sàrl	Treyvaux	Fribourg	146	H030
Biergarten / Bar de fin de soirée	Bulle	Fribourg	190	H020
Biergarten - Bagbrands	Bulle	Fribourg	192	H020
Biergarten - Boss'Beer	Bossonnens	Fribourg	191	H020
Biergarten - La Fine Fourchette	Granges-près-Marnand	Fribourg	193	H020
Biscuits Agathe	Nyon	Vaud	156	H030
Black Truffles	Teruel	Espagne	187	H020
Boucherie Charcuterie Blanc	Châtel-St-Denis	Fribourg	113	H030
Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle

Boucherie -Charcuterie Perroud	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	**58**	H050
Boucherie Christen Delicatessen	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	**60**	H050
Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	Valais	**10**	H050
Boucherie Stéphane Chappuis	Courgenay	Jura	**46**	H050
Boucherie Stuby	Vevey	Vaud	**44**	H050
Boulangerie KDB Buchs	Echarlens	Fribourg	**127**	H030
Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	Fribourg	**158**	H030
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Ecoffey Didier	Romont	Fribourg	**116**	H030
Brasserie Dzô	Vuisternens-devant-Romont	Fribourg	**119**	H030
Brasserie Fri-Mousse	Fribourg	Fribourg	**117**	H030
Ça Rûpe		Vaud	**44**	H050
Cacahualt Design	Vuadens	Fribourg	**179**	H020
Caffè Chicco d'Oro	Balerna	Tessin	**215**	1er
Caligara-Monsellato Elvira	Genève	Genève	**168**	H020
Canonica SA	Vernier	Genève	**166**	H020
Caprichos del paladar	Alquerías (Murcia)	Espagne	**187**	H020
Caramels Heidi	Frasses	Fribourg	**106**	H030
Casa de Hualdo	El Carpio de Tajo, Toledo	Espagne	**187**	H020
Cave & Domaine Les Perrières (sa-di)	Satigny	Genève	**39**	H050
Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vaud	**85**	H040
Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	**14**	H050
Cave de la Béroche	St-Aubin-Sauges	Neuchâtel	**50**	H050
Cave de la Tulipe SA	Fully	Valais	**30**	H050
Cave des Deux-Rives	Brignon (Nendaz)	Valais	**21**	H050
Cave des Lauriers	Cressier	Neuchâtel	**52**	H050
Cave des Viticulteurs de Bonvillars	Bonvillars	Vaud	**201**	1er
Cave du Consul	Perroy	Vaud	**75**	H040
Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	Valais	**20**	H050
Cave du Rhodan - Mounir Vin	Salgesch	Valais	**12**	H050
Cave du Vallon	Lavigny	Vaud	**77**	H040
Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	Valais	**5**	H050
Cave La Vignolle - Saveurs & Nature	Conthey	Valais	**34**	H050
Cave Les Sentes	Sierre	Valais	**6**	H050
Cave Ozenit	Granges	Valais	**25**	H050
Cave Rives du Bisse	Ardon	Valais	**31**	H050
Cave Serge Roh	Vétroz	Valais	**29**	H050
Caves du Prieuré	Corcelles-Cormondrèche	Neuchâtel	**51**	H050
Chalet Chocolat Sàrl	Jouxtens-Mézery	Vaud	**178**	H020
Champagne Bruno et Gregoire Perseval	Sacy (F)	France	**165**	H020
Champagne Paul Evêque - Matthieu Charlot	Saint-Sulpice	Vaud	**222**	1er
Exposant	**Localité**	**Canton**	**Stand**	**Halle**

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Charcuterie Vaudoise IGP	Villeneuve VD	Vaud	33	H050
Château Le Rosey	Bursins	Vaud	83	H040
Cheese.ch	St. Margarethen	Thurgovie	202	1er
Chez Denis Sàrl	Corbières	Fribourg	152	H030
Chocolat Douceur des fées	Fleurier	Neuchâtel	59	H050
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	181	H020
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	172	H020
Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	Valais	22	H050
Ciprès	Rocourt	Jura	46	H050
Clos du Château (sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Cofradia de Pescadores de Santa Pola	Santa Pola, Alicante	Espagne	187	H020
Crème Renversante Sàrl	Les Pont-de-Martel	Neuchâtel	55	H050
Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	Valais	24	H050
Cuchaule AOP	Bulle	Fribourg	33	H050
Damassine AOP	Courtételle	Jura	43	H050
Dicifood	Cottens	Vaud	44	H050
DiGiovanna SA	Quartino	Tessin	98	H040
Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	Neuchâtel	54	H050
Domaine Angelrath	Le Landeron	Neuchâtel	48	H050
Domaine de Beauvent SA (me-je-sa-di)	Bernex	Genève	39	H050
Domaine de Chafalet (ve-sa-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vaud	71	H040
Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vaud	61	H050
Domaine de la Devinière (sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine de la Planta (me-je-sa-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine de la Printanière (me-je-ve)	Avully	Genève	39	H050
Domaine de l'Abbaye	Presinge	Genève	39	H050
Domaine de Miolan (me-je-ve)	Choulex	Genève	39	H050
Domaine Defayes-Crettenand Sàrl	Leytron	Valais	167	H020
Domaine des Abeilles d'Or (me-je-ve-di)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine des Alouettes (ve-sa)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine des Bonnettes (me-sa-di)	Bernex	Genève	39	H050
Domaine des Chantailles	Tartegnin	Vaud	205	1er
Domaine des Graves (je-ve-sa)	Athenaz	Genève	39	H050
Domaine des Oulaines	Lully / Bernex GE	Genève	39	H050
Domaine des Pendus (me-sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine des Rothis (me-je-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine du Paradis (je-ve-sa)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine Dussex	Saint-Pierre-de-Clages	Valais	18	H020
Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	Valais	13	H050

Domaine Kursner SA	Féchy	Vaud	64	H050
Domaine La Crosettaz	Gilly	Vaud	205	1er
Domaine La Passion	Luins	Vaud	65	H050
Domaine Les Faunes (me-je-ve-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine Les Vallières (me-je-ve)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	Vaud	102	H040
Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vaud	72	H040
Ecole du Goût et Shows culinaires	Bulle	Fribourg	196	H020
Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	Vaud	101	H040
Escalier de la Dame, Granges Yves et Elisabeth	Saxon	Valais	9	H050
Escargot Rouge	Echallens	Vaud	44	H050
Espace Choco Café	Bulle	Fribourg	174	H020
España - Les Ibériques	Lancy	Genève	188	H020
España - Restaurante El Sabores	Lancy	Genève	187	H020
Famille Fabienne Nagel	Charmoille	Jura	46	H050
Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture		Vaud	44	H050
Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	Neuchâtel	57	H050
Fernand Cina SA	Salgesch	Valais	8	H050
Festin Neuchâtelois Cinq Sens	Fontaines	Neuchâtel	53	H050
Fleisch und Brau AG	St-Ursen	Fribourg	126	H030
Fleur de Barres	Vaulion	Vaud	44	H050
Food Express	Courlevon	Fribourg	80	H040
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP	Giomico	Tessin	43	H050
FRC (Fédération Romande des Consommateurs)	Lausanne	Vaud	211	1er
Freilichtmuseum Ballenberg	Hofstetten bei Brienz	Berne	186	H020
Fromagerie Fleurette	Rougemont	Vaud	44	H050
Fromagerie Moléson	Orsonnens	Fribourg	122	H030
Fumoir Castella	Albeuve	Fribourg	140	H030
Gagygnole Sàrl	Souboz	Berne	169	H020
Garçoa Chocolate	Zürich	Zürich	180	H020
Gazzose Ticinese SA	Locarno	Tessin	160	H030
General Media	Lausanne	Vaud	78	H040
Genève Terroir	Bernex	Genève	39	H050
Genève Terroir	Bernex	Genève	41	H050
Genève Terroir - La Pinte	Bernex	Genève	42	H050
Genève Terroir - l'Epicerie	Bernex	Genève	38	H050
Genève Terroir - Les Vins	Bernex	Genève	40	H050
Gerialsa	Alcabón, Toledo	Espagne	187	H020
Ginger Fruits (me-je-ve)	Carouge GE	Genève	39	H050
Götschmann Fleisch und Traiteur AG	Giffers	Fribourg	108	H030
Exposant	**Localité**	**Canton**	**Stand**	**Halle**

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Gran'Hola	Bienne	Berne	213	1er
GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen	Salquenen	Valais	15	H050
Gugger Gourmet SA	Nant-Vully	Fribourg	170	H020
IG Dinkel - CI Epeautre	Bärau	Berne	224	1er
Interprofession de l'Absinthe	Môtiers	Neuchâtel	49	H050
Jardins de Naye Sàrl - Grand-Père Cornut	Randogne	Valais	4	H050
JB Morilles	Onnens	Vaud	150	H030
Jean-Pierre Huber SA	Soyhières	Jura	208	1er
Jorat Viande	Forel	Vaud	44	H050
La Brebisane	Puidoux	Vaud	44	H050
La Cave de Genève	Satigny	Genève	39	H050
La Cave Vevey-Montreux	Montreux	Vaud	84	H040
La Contadine	Champvent	Vaud	44	H050
La Ferme Chez Carrard	Poliez-Pittet	Vaud	63	H050
La Ferme Valaisanne	Choëx	Valais	27	H050
La Loba Chocolatière	Pully	Vaud	176	H020
La Magie de la Ferme	Dompierre	Fribourg	110	H030
La Maison Mauler	Môtiers	Neuchâtel	47	H050
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Fribourg	107	H040
La Pinte Vaudoise	Lausanne	Vaud	45	H050
La Route du Québec	La Neuveville	Berne	148	H030
La Uliva	Riesi CL (I)	Italie	141	H030
La Viticole Villeneuve SA	Villeneuve	Vaud	93	H040
La Volonté du D	Neuchâtel	Neuchâtel	57A	H050
Label Marque Valais	Sion	Valais	23	H050
Laiterie-Fromagerie de Grandvillard	Grandvillard	Fribourg	114	H030
L'Auberge "Alter Bären"	Hofstetten bei Brienz	Berne	186	H020
Laudato Si' - Pâtes de Fribourg	Posieux	Fribourg	124	H030
Le Canard Gourmand	Montreux	Vaud	94	H040
Le Chaudron gruérien	Granges-près-Marnand	Fribourg	199	1er
Le Cyrano Foie gras	Bruson	Valais	137	H030
Le Grand Pré	Moudon	Vaud	44	H050
Le Gruyère AOP	Pringy	Fribourg	33	H050
Le Moulin d'Echallens	Echallens	Vaud	63	H050
Le Petit Encas	Etagnières	Vaud	63	H050
Le Portillon	Tartegnin	Vaud	77	H040
Le Stimulant Sàrl	Echichens	Vaud	154	H030
Léman Fruits	Perroy	Vaud	138	H030
Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Fribourg	157	H030
Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Valais	16	H050

Les Délices de la Ruche	Charmoille	Jura	**153**	H030
Les Délices de Marion	Carouge	Genève	**81**	H040
Les Délices de Provence	Lausanne	Vaud	**139**	H030
Les Délices de Tantine	St-Maurice	Valais	**79**	H040
Les Fils de Charles Favre	Sion	Valais	**7**	H050
Les Incontournables	Granges-près-Marnand	Fribourg	**218**	1er
Les Pères Fruit'art	Luins	Vaud	**87**	H040
Les Saveurs Marguerite	Dombresson	Neuchâtel	**56**	H050
Les Vignobles de l'Etat de Fribourg	Posieux	Fribourg	**121**	H030
L'Etivaz AOP	L'Etivaz	Vaud	**32**	H050
Liquori del Paradiso	Paradiso	Tessin	**200**	1er
Local Ice	Farvagny	Fribourg	**120**	H030
L'Olivène	Fribourg	Fribourg	**220**	1er
Lucul Production et Distribution SA	Murist	Fribourg	**171**	H020
Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbiolo	Grison	**95**	H040
Made in Maple Sàrl	Morat	Berne	**217**	1er
Magasin Les Plaisirs du Terroir	Courcelon	Jura	**46**	H050
Maison Amarella SA	Saint-Aubin	Fribourg	**155**	H030
Maison Gilliard	Sion	Valais	**35**	H050
Mamie-Claire	Armex-sur-Orbe	Vaud	**44**	H050
Marc Graf (sa-di)	Bernex	Genève	**39**	H050
Marché des Chandines	Delley	Fribourg	**115**	H030
May's Pastries ETS Chourfi Naïma	Montauban (F)	France	**223**	1er
Milco SA	Corminboeuf	Fribourg	**130**	H030
Mistellissime - La Maison des Résistants SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	**216**	1er
Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vaud	**70**	H040
Moulin de Sévery	Sévery	Vaud	**74**	H040
Nicola Porcelli	Territet	Vaud	**207**	1er
Nicola Porcelli	Territet	Vaud	**159**	H030
Nobs AG	Münchenbuchsee	Berne	**92**	H040
Noula	Fribourg	Fribourg	**125**	H030
Oil & Whisky	Sion	Valais	**151**	H030
Olivier Herbomel	Lesquin	France	**225**	1er
Opaline SA	Orsières	Valais	**26**	H050
Pain de seigle valaisan AOP	Conthey	Valais	**32**	H050
Palacio de los Olivos	Bolaños de Calatrava, Ciudad Real	Espagne	**187**	H020
Paolo Basso Wine	Ligornetto	Tessin	**97**	H040
Paradis des Gourmets	Chénens	Fribourg	**91**	H040
Parfum de Vigne	Dully	Vaud	**86**	H040
Pausa Caffè Sàgl	Rivera	Tessin	**90**	H040
Exposant	**Localité**	**Canton**	**Stand**	**Halle**

Poire à Botzi AOP	Posieux	Fribourg	33	H050
Preli, das Weingut im Piemont- Italien	Stansstad	Nidwald	210	1er
Presse Corner	Bulle	Fribourg	2	H010
Produits du Terroir du Pays de Fribourg - Certifié FR	Granges-Paccot	Fribourg	129	H030
Pultorte	Genève	Genève	87	H040
Pumpkin House	St-Aubin	Fribourg	118	H030
Raclette du Valais AOP	Conthey	Valais	33	H050
Restaurants Saveurs du Valais	Sion	Valais	17	H050
Réseau des Parcs suisses	Château-d'Oex	Vaud	136	H030
Rey Silo	Pravia, Asturias	Espagne	187	H020
Roche Truffe	Collombey-Muraz	Valais	82	H040
Ruche et Flore	L'Auberson	Vaud	221	1er
Safran fribourgeois	Grolley	Fribourg	128	H030
Salaisons d'Anniviers SA	Vissoie	Valais	214	1er
Salanort	Getaria, Gipuzkoa	Espagne	187	H020
Sano Pilz GmbH	Riggisberg	Berne	204	1er
Saucisson Neuchâtelois IGP	Neuchâtel	Neuchâtel	32	H050
Sbrinz AOP	Sursee	Lucerne	33	H050
Schmutz Vins SA	Praz (Vully)	Fribourg	111	H030
Schneckenpark Gurmels	Gurmels	Fribourg	109	H030
Semeurs de Saveurs	Villarlod	Fribourg	135	H030
Service Traiteur La Passion	Epagny	Fribourg	123	H030
Sidra Cortina	Villaviciosa, Asturias	Espagne	187	H020
Spice n'tease	Fribourg	Fribourg	209	1er
Stand Neuchâtel Vins et Terroirs	Cernier	Neuchâtel	62	H050
Star Collections	Chêne-Bourg	Genève	219	1er
Stéphane et Léo Dupraz (ve-sa-di)	Soral	Genève	39	H050
Swanwine	Hautemorges	Vaud	76	H040
SwissBierMuseum	Fribourg	Fribourg	194	H020
Terre et Nature Publications SA	Préverenges	Vaud	37	H050
Terreni alla Maggia SA	Ascona	Tessin	100	H040
Terroir du Léman	Rennaz	Vaud	44	H050
Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	105 à 135	H030
terroir-juraregion.ch	Courtételle	Jura	46	H050
Tête de Moine AOP	St-Imier	Berne	32	H050
Treegether	Châtel-St-Denis	Fribourg	142	H030
Treegether	Châtel-St-Denis	Fribourg	175	H020
Trésors du Chai	Lausanne	Vaud	144	H030
Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	Fribourg	33	H050
Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	Vaud	33	H050
Exposant	**Localité**	**Canton**	**Stand**	**Halle**

Valais/Wallis Promotion	Sion	Valais	**23 / 26**	H050
Valsangiacomo Vini	Mendrisio	Tessin	**89**	H040
Vaud Promotion - Produits d'ici	Lausanne	Vaud	**44**	H050
Vestiaire	Bulle	Fribourg	**3**	H010
Viajero Coffee	Rossens	Fribourg	**177**	H020
Vignoble Clos des Cantons	Alle	Jura	**46**	H050
Villard & Fils (me-je-ve)	Anières	Genève	**39**	H050
Vitagneau	Cheyres	Fribourg	**112**	H030

Légende couleurs

Offices de promotion cantonaux - Regio Garantie
Hôte d'honneur
Biergarten / Bar de fin de soirée
Amuse-Bouche / Ecole du Goût / Shows culinaires
Espace Choco Café
Travaux des apprentis boulangers-pâtissiers-confiseurs…
Olivier Herbomel, sculpteur sur fruits et légumes

Merci à nos partenaires

Partenaires

Partenaires média

Avec le soutien de

Merci à nos prestataires

Un grand merci à nos prestataires qui, par leur savoir-faire et leurs prestations de qualité, permettent la réalisation du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/le-salon/partenaires

Médias

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

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

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 2021 est à disposition des médias sur la galerie Flickr de la manifestation. Des photos de l'édition 2022 seront ajoutées durant l'événement.

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

Photos libres de droits, mention © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

Internet
www.gouts-et-terroirs.ch

Réseaux sociaux
www.facebook.com/goutsetterroirs
www.instagram.com/goutsetterroirs

Partagez vos publications avec **#gtbulle**

Rendez-vous presse

- **Lundi 21 novembre -** Conférence + dossier de presse : l'édition 2022 se dévoile
- **Lundi 28 novembre -** Communiqué de presse pour l'ouverture du salon
- **Dimanche 4 décembre -** Communiqué de presse final (vers 16h)

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

Contact presse

Personnes de contacts

Marie-Noëlle Pasquier
Directrice du Salon
mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch
+41 79 319 89 32

Lionel Martin
Secrétaire général
lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch
+41 78 637 41 92

Attachée de presse francophone
Scylla A. Santschi
media@gouts-et-terroirs2022.ch
+41 79 204 05 78

Attaché de presse alémanique
Daniel A. Santschi
media@gouts-et-terroirs2022.ch
+41 79 447 42 46

Comité d'organisation

- Didier Castella, Président
- Marie-Noëlle Pasquier, Directrice
- Lionel Martin, Secrétaire général
- Pierre-Alain Bapst, Membre
- Thierry Sottas, Finances
- Yves Grandjean, Constructions
- Dominique Both, Technique
- Fabien Clerc, Technique, logistique, sécurité
- David Giller, Marketing & communication
- Evelyne Pasquier, Coordination animations culinaires et enfants
- Aleksandra Stefanovic, Coordinatrice