



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Communiqué de presse

Bulle, le 21 novembre 2022

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 trépigent 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 22^e 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, vigneron 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



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

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-pâtisseries-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 1^{er} décembre de 10h30 à 12h, salle 210 au 1^{er} étage.

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2022.ch

+41 79 204 05 78

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION

