

Français



1^{er} au 5 novembre 2023
BULLE/FR - ESPACE GRUYÈRE

DOSSIER DE PRESSE

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

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Table des matières

2

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
DE LA POULE À L'ŒUF SUISSE	6
DEUTSCHSCHWEIZER WEIN	7
L'AMUSE-BOUCHE	8
L'ÉCOLE DU GOÛT	9
FRIBOURG AGRI&FOOD	11
CLUB DES AMIS	11
EXPOSITION DES TRAVAUX D'APPRENTIS	12
LE BIERGARTEN	13
VILLAGE FOODTRUCK	14
LES ATELIERS DU GOÛT SONT DE RETOUR	15
CHEF DANNY KHEZZAR	16
L'ARÈNE GOURMANDE	17
MOBILITÉ	23
PRÉPAREZ VOTRE VISITE	25
LISTE DES PINTES	26
PLAN DU SALON	27
LISTE DES EXPOSANTS	28
MERCI À NOS PARTENAIRES	36
MÉDIAS	37
CONTACT PRESSE	38
COMITÉ D'ORGANISATION	38



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bulle, le 18 octobre 2023

3

J-14, Salon des Goûts et Terroirs 2023 : Du terroir à l'assiette !

La 23^e édition du *Salon Suisse des Goûts et Terroirs*, à Espace Gruyère de Bulle (FR), se déroulera du mercredi 1^{er} novembre au dimanche 5 novembre 2023. Cette nouvelle édition s'annonce gourmande, avec 300 exposants qui permettront aux visiteurs de déguster 5'500 produits et spécialités régionales, nationales et même internationales. *Goûts et Terroirs* propose la découverte de deux hôtes d'honneur : l'Œuf suisse, présenté par les aviculteurs romands et les vins suisses alémaniques, sous l'appellation Deutschschweizer Wein. De nombreuses animations et découvertes pour tous les âges sont au programme de ce rendez-vous qui s'annonce des plus alléchants.

Un voyage gourmand au patrimoine authentique

Le *Salon Suisse des Goûts et Terroirs* permet de "partir à la découverte de nouvelles saveurs et à la rencontre des artisans qui font vivre nos riches patrimoines régionaux et nous proposent des produits authentiques du terroir" relève Didier Castella, Président du Conseil d'État du Canton de Fribourg et Président du Salon. De l'Œuf suisse aux "Deutschschweizer Wein", en passant par les nombreuses animations autour du goût, le parcours s'annonce passionnant et varié. Le comité d'organisation et les artisans-producteurs mettent un point d'honneur, durant cinq jours de festivités, à rendre le public "heureux et rassasié", selon les dires de la Directrice du Salon Marie-Noëlle Pasquier.

De la poule à l'Œuf suisse, au cœur d'un véritable poulailler

L'Œuf suisse, invité d'honneur du *Salon Suisse des Goûts et Terroirs*, dévoile tous ses secrets, de sa production jusqu'à sa commercialisation au travers d'une exposition ludique et animée, présentée par les aviculteurs romands. Au cœur d'un véritable poulailler de ponte, le miracle de la vie s'accomplira sous les yeux des visiteurs, avec l'éclosion quotidienne de poussins. Comme tous les œufs ne sont pas féconds, il faut savoir les faire sortir de leur coquille avec brio ! Le public pourra ainsi s'entraîner et participer au 5^e Championnat suisse de tocage d'œufs, le samedi 4 novembre, pour tenter d'en décrocher le trophée. Pour les gourmands, de succulentes crêpes sucrées ou salées, et des burgers de poulet issus de viande de poule durable pourront aussi être savourés, notamment au Foodtruck des paysans suisses. Des ateliers du goût pour les enfants ainsi qu'une démonstration culinaire à l'Arène Gourmande sont aussi au programme.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/de-la-poule-a-loeuf-suisse

Deutschschweizer Wein, à la rencontre des vins d'outre-Sarine

Une sélection de vins des onze régions alémaniques sont à déguster au bar Swiss Wine Deutschschweiz. Une dizaine d'autres vigneron suisses allemands proposent leurs crus dans le bar à vin "Swiss Wine Festival". L'occasion de découvrir le pinot noir du Canton des Grisons, en passant par des crus produits le long du Rhin, aux abords des lacs de Constance, de Zurich ou des Quatre-Cantons, ainsi que ceux du Mittelland et de Bâle-Campagne. Des spécialités fromagères douces ou puissamment épicées de la marque "Natürli" des montagnes zurichoises complètent cette expérience unique et riche en saveurs.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/deutschschweizer-wein



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

4

Les secrets des grands chefs à l'Arène Gourmande

L'Arène Gourmande est l'animation reine du *Salon Suisse des Gouts et Terroirs*. Les grands chefs, futurs talents ou personnalités amatrices de gastronomie se succèdent aux fourneaux d'une cuisine de démonstration pour partager tours de main et petits secrets, samedi et dimanche. Les délicieux mets réalisés sont offerts au public et les gourmands peuvent repartir avec la marche à suivre pour la création de ces plats. Le samedi 4 novembre, c'est le chef Danny Khezzar, finaliste Top Chef 2023, invité « VIP » qui présente une fondue moitié-moitié revisitée à sa façon.

Le programme de cette année comprend également des journées thématiques. Mercredi, la journée est dédiée à la cuisine éthique, locale et durable sous l'égide du chef Stéphane Décotterd, jeudi, le Label *Fait Maison* est à l'honneur, et vendredi, les métiers de bouche et de restauration font leur promotion.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme

Des animations pour toute la famille et pour tous les âges

Une nouvelle fois, le Salon tient à compléter ce menu de festivités. 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 cinq sens pour s'initier avec la gastronomie. Le pavillon Fribourg Agri & Food offre la possibilité aux entreprises de tester leurs produits et de recueillir les perceptions ainsi que les attentes des consommateurs. Les Ateliers du Goût sont de retour : des experts partagent leurs connaissances autour de quatre thématiques, en petit comité (sur réservation).

Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs, ainsi que les assistants et les gestionnaires du commerce de détail (2e et 3e année) exposent le fruit de leur savoir-faire au travers d'une exposition mettant les sens en émoi.

Nouveauté : le Village Foodtruck permet de faire voyager ses papilles, de la Suisse aux quatre coins du monde, à la découverte de mets aux saveurs exotiques ou traditionnelles, composés de produits frais et de qualité.

Pour conclure la journée, une halte au Biergarten s'impose pour savourer un choix de bières artisanales servies par les partenaires du Salon.

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

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.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



ORGANISATION





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

5

En bref...

Invités d'honneur / Exposition spéciale / Animations

De la poule à l'Œuf suisse, présenté par les aviculteurs romands – Stand 164 / H020
Deutschschweizer Wein – Discret. Précieux. Unique – Stands 177-178 / H020
L'Arène Gourmande, des chefs de renom et des personnalités cuisinent pour vous – Stand 165 / H020
L'Amuse-Bouche et l'École du Goût – Stands 166-167 / H020
Biergarten – Stand 173 / H020
Village Foodtruck – Stand 168 / H020
Travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs [...] – Stand 207 / 1^{er} étage
Fribourg Agri&Food – Go to market – Stand 184 / 1^{er} étage

Enfants et ados

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 à l'École du Goût leur sont proposés

Journée des Seniors

Jeudi 2 novembre, l'entrée est à prix préférentiel pour les seniors, CHF 6.- au lieu de CHF 9.-

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, mercredi dès 17h00, 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>

Infos pratiques

Bulle, Espace Gruyère, du mercredi 1^{er} au dimanche 5 novembre 2023
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

Invité d'honneur – stand 164 / Halle 020

DE LA POULE À L'ŒUF SUISSE

Présenté par les aviculteurs romands

6



Entrez au cœur d'un véritable poulailler de ponte présenté par des aviculteurs passionnés et assistez à l'éclosion de poussins.

Au travers d'une exposition ludique et animée, l'Œuf suisse vous dévoile tous ses secrets, de sa production jusqu'à sa commercialisation.

Savourez de délicieuses crêpes et dégustez des burgers de viande de poule durable.

www.swissegg.ch

Le Pavillon

Le poulailler – Entrez... les poules attendent votre visite ! Vous y découvrirez leur espace de vie ainsi que tout ce qui est mis en place dans les poulaillers professionnels suisses pour répondre à leurs besoins naturels.

L'Œuf géant – Savourez de délicieuses crêpes sucrées ou salées.

Le Foodtruck des paysans suisses – Laissez-vous tenter par un burger de viande de poule durable.

Participez au 5^{ème} **Championnat suisse de tocage d'œufs**, le samedi 4 novembre 2023.

L'École du Goût – Ateliers pour les enfants de 6 à 12 ans, sur inscription au stand L'Amuse-Bouche, 166-167. Après une petite visite au poulailler, apprenez à faire des crêpes et régalez-vous !

Show cooking – Assistez à une démonstration culinaire autour de l'œuf suisse réalisée par Annick Jeanmairet

Contact

Daniel Würigler, Président GalloSuisse, wuerigler@gallosuisse.ch, +41 79 643 82 77





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Invité d'honneur – Stands 177-178 / Halle 020

DEUTSCHSCHWEIZER WEIN

Discret. Précieux. Unique.

7



Découvrez une sélection de vins des onze régions au bar de dégustation Swiss Wine Deutschschweiz. Une bonne dizaine d'autres vignerons de Suisse alémanique proposent leurs vins dans le bar à vin «Swiss Wine Festival». Ceux-ci peuvent être savourés au verre ou à la bouteille.

Des spécialités fromagères douces ou puissamment épicées de la marque "Natürli" des montagnes zurichoises complètent cette expérience unique et riche en saveurs. Ces fromages légendaires sont connus bien au-delà de l'Oberland zurichois.

Dans le Canton de Fribourg, il existe des points de vente à Kerzers, Morat, Guin et Tavel et Villars-sur-Glâne qui proposent du fromage Naturli. Au total, Naturli propose 660 spécialités laitières et fromagères ainsi que 70 produits de boulangerie et de pâtisserie de la région et des spécialités de viande de la région des montagnes zurichoises.

www.deutschschweizerwein.ch

www.naturli-ag.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/deutschweizer-wein

Le Pavillon

Découvrez une sélection de vins des onze régions au bar de dégustation «Swiss Wine Deutschschweiz». Une bonne dizaine d'autres vignerons de Suisse alémanique proposeront leurs vins dans le bar «Swiss Wine Festival». Ceux-ci peuvent être savourés au verre ou à la bouteille.

Le bar à vin est aussi ouvert lors des nocturnes.

Des spécialités fromagères douces et puissamment épicées de la marque «Naturli» des montagnes zurichoises complètent cette expérience unique et savoureuse et riche en saveurs

Contact

Jürg Bachofner, Directeur Branchenverband Deutschschweizerwein, +41 79 598 21 92, info@weinbranche.ch





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Animation – Stands 166-167 / Halle 020

L'AMUSE-BOUCHE

Un espace ludique et interactif pour les familles

8

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.



regio • garantie
ROMANDIE



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Direction des Institutions, de l'agriculture et des forêts DIAF
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD

AVEC
BULLE
CITÉ DE RENCONTRES

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

Sucré-salé

Cache-cache produits

Memory des odeurs

Tu manges quoi ?

Touche-à-tout

Cric-crac-croc

Les 5 saveurs

La surprise des ingrédients cachés

La mémoire olfactive est puissante

Notre goût est notre culture (produits romands)

Le toucher nous donne beaucoup d'informations

Les bruits transmettent des stimuli

Contact

Evelyne Pasquier, Coordinatrice de l'Amuse-Bouche, +41 26 919 08 68, evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch

Animation – Stands 166-167 / Halle 020

L'ÉCOLE DU GOÛT

Des ateliers interactifs pour les 6-12 ans

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 31.10.2023 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 1er novembre

10h30-11h30	À la découverte des plantes aromatiques	Slow Mobile CH
12h30-13h30	Feuilleté aux herbes	Slow Mobile CH
14h30-15h30	De la poule à l'œuf suisse	L'œuf Suisse, invité 2023
16h30-17h30	Atelier surprise	HEP Fribourg

Samedi 4 novembre

10h30-11h30	À la découverte des plantes aromatiques	Slow Mobile CH
12h30-13h30	Feuilleté aux herbes	Slow Mobile CH
14h30-15h30	Atelier surprise	HEP Fribourg
16h30-17h30	De la poule à l'œuf suisse	L'œuf suisse, invité 2023

Dimanche 5 novembre

10h30-11h30	À la découverte des herbes aromatiques	Slow Mobile CH
12h15-13h15	Feuilleté aux herbes	Slow Mobile CH
14h00-15h00	De la poule à l'œuf suisse	L'œuf suisse, invité 2023

Contact

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



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Education – Divers stands

POUR LES ÉCOLIERS

10

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 bullois de participer à des ateliers spécialement dédiés. Des visites guidées de certains stands peuvent également être organisées sur demande.

Judi 2 et vendredi 3 novembre

Dès 09h00	L'aventure alimentaire. Jeu de l'oie animé par Papille-On
Dès 09h00	À la découverte des fromages AOP vaudois, par Vaud promotion
Dès 09h00	Atelier « Bon, propre et juste » animé par Slow Mobile CH
Dès 09h00	Visite guidée de l'exposition des travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs
Dès 09h00	À la découverte des produits régionaux fribourgeois, par Terroir Fribourg
Dès 09h00	Parcours guidé au cœur de l'Amuse-Bouche, par le Salon suisse des Goûts et Terroirs
Dès 09h45	De la poule à l'œuf suisse. Visite du poulailler avec éclosion de poussins
Dès 09h45	Atelier AOP-IGP. Présentation des filières et dégustation des produits
Dès 10h00	Escape Game autour des produits du terroir valaisans, Valais/Wallis promotion (jeudi)

Partenaires des ateliers pour les écoles



Contact

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



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Pavillon thématique – Stand 184 / 1^{er} étage

FRIBOURG AGRI&FOOD

Bienvenue dans un écosystème exemplaire !

11



Afin de préparer le futur de l'agroalimentaire de la manière la plus agile possible, Fribourg Agri&Food offre un cadre propice à l'émergence et au développement des solutions de demain. Nous soutenons des projets novateurs qui allient durabilité et impact économique et qui permettent d'apporter des solutions concrètes aux défis actuels du secteur agroalimentaire en privilégiant une approche collaborative et centrée sur l'utilisateur.

Une des initiatives d'Agri&Food est l'accès au marché (go-to-market) pour de nouveaux produits. Le concept est simple : offrir aux entreprises la possibilité de tester rapidement leurs innovations, que ce soit de nouveaux produits, des concepts ou des modèles d'affaires, auprès des consommateurs dans des conditions réelles.

Le Salon Goûts et Terroirs offre une opportunité unique aux entreprises pour tester leurs produits et recueillir les perceptions et les attentes des consommateurs. Pour rendre cette expérience aussi agréable que possible, les entreprises sont accompagnées par une équipe d'experts et ont bénéficié d'outils méthodologiques dédiés.

Un questionnaire personnalisé est créé pour chaque entreprise et est disponible sous la forme d'un QR code devant chaque stand. Les consommateurs peuvent ainsi découvrir les entreprises, tester les produits et donner leur avis en temps réel sur leur expérience.

www.fribourg-agrifood.ch/fr

Nouveauté 2023

CLUB DES AMIS

Et si vous rejoigniez le club des amis du salon ?

Composé d'entreprises et de particuliers, ce Club regroupe des passionnés de gastronomie et de traditions qui souhaitent soutenir et encourager le développement du salon. En tant que membre vous bénéficiez dès l'adhésion d'un certain nombre de privilèges !

Informations et inscription <https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/le-salon/club-des-amis> / +41 26 919 87 57

Exposition spéciale - Stand 207 / Terrasse 1^{er} étage

EXPOSITION DES TRAVAUX D'APPRENTIS

Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs [...] attisent les sens

12

Les apprentis (2e et 3e année) boulangers-pâtisseries-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 cucaule 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.

Remise des prix : dimanche 5 novembre à 15h, salle 210, 2^e étage

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



Contacts

Ecoffey Didier, Président de l'association des artisans boulangers-pâtisseries-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



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Dégustation et bar – stand 174-176 / Halle 020

LE BIERGARTEN

13

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

Que vous préférerez 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



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
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Nouveauté 2023 – Stand 168 / Halle 020

VILLAGE FOODTRUCK

14

On parie que la restauration rapide peut aussi être savoureuse ?

Qui a dit que la « street food » équivaut forcément à de la malbouffe ? Avec nos foodtrucks, nous vous emmenons de la Suisse aux 4 coins du monde, à la découverte de saveurs exotiques ou traditionnelles composées de produits frais et de qualité.

Il n'est jamais trop tard pour essayer et qui sait, changer d'avis ?

Village ouvert de mercredi à samedi jusqu'à 02h00,
dimanche jusqu'à 17h00



www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/village-foodtruck

Partenaires du stand

JAPON



MEXIQUE



PORTUGAL



SWISS & MIX





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Ateliers du Goût sur inscription – salles de conférences, 2^e étage

LES ATELIERS DU GOÛT SONT DE RETOUR

Des experts partagent leur savoir-faire avec vous !

15

Quatre thématiques sont à l'honneur pour le retour des Ateliers du Goût au cœur même du Salon suisse des Goûts et Terroirs. Ces ateliers sont des moments privilégiés à partager en petit groupe avec des experts, passionnés de leur domaine. La participation est payante, CHF 65.- par atelier, et réservée à un public adulte.

Les réservations pourront se faire en ligne dès le 23 octobre 2023.

LEMEN DÉGUSTATION Le tapis de dégustation conçu pour apprendre à déguster un vin Apprendre à déguster n'a jamais été aussi facile ! Votre verre de vin en main vous progresserez à travers un parcours œnoludique en 12 étapes. La qualité du bouchon, les larmes du vin, sa couleur, les arômes, les cépages, les régions, les millésimes, n'auront plus de secret pour vous. Maximum 15 personnes Mercredi, jeudi, vendredi 13h15 / 14h45 / 16h / 17h15	PAOLO BASSO Meilleur Sommelier du Monde 2013, aujourd'hui repositionné comme producteur et négociant au Tessin Les secrets de la dégustation des vins Connaissez-vous vraiment les vins suisses ? Apprendre à déguster et découvrir les caractéristiques des vins suisses et ses différents cépages. Maximum 15 personnes Mercredi 1er novembre, 11h-12h Jeudi 2 novembre, 18h-19h
DANNY KHEZZAR Atelier surprise avec un Finaliste Top Chef 2023 Danny est l'un des candidats emblématiques de la nouvelle édition de Top Chef 2023. Il est actuellement Chef au sein du très célèbre restaurant étoilé 18/20 au Gault&Millau de Michel Roth, le Bay View à Genève. Venez partager un moment exclusif en sa compagnie. Maximum 15 personnes Samedi 4 novembre, 13h30-14h30	CHOCO-CAFÉ Chocolat et café : des saveurs qui se complètent et s'harmonisent Carolina Gobet, Founder & Roaster de Viajerocoffee et Richard Uldry, Directeur de la Chocolaterie de Gruyères vous emmènent dans leurs univers. Au programme : barista et découverte de l'origine du café. Préparation de différentes méthodes de café et dégustation à l'aveugle. Food-pairing chocolat-café. Maximum 10 personnes Vendredi 3 novembre 17h-18h Samedi 4 novembre 18h-19h

Contact et réservation (dès le 23 octobre)

Lionel Martin, secrétaire général du salon, lionel.martin@federation-patronale.ch, +41 26 919 87 57



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Invité spécial 2023

CHEF DANNY KHEZZAR

Le finaliste TOP CHEF 2023 est l'invité VIP du salon

16

Depuis le 1^{er} mai 2023, le Chef Danny Khezzar a pris les rênes des cuisines du Bayview, marquant ainsi un changement notable pour cette institution culinaire.

Son accession à ce poste prestigieux s'inscrit dans le cadre d'un mentorat et d'une guidance dispensés par le Chef Michel Roth.

Le Chef Danny Khezzar s'est notamment distingué en tant que finaliste du célèbre concours culinaire télévisé TOP CHEF, saison 14.

En démonstration à l'Arène Gourmande le **samedi 4 novembre 2023 à 17h30**, il revisitera à sa façon ce plat emblématique qu'est la fondue moitié-moitié.

www.restaurantbayview.com



Contact médias

Chloé Gaudin, Chef de projet influence candidats - pôle éditorial - M6 Unlimited
+33 1 41 92 63 04 - chloe.gaudin@m6.fr

Démonstrations culinaires – Stand 165 / Halle 020

17

L'ARENÉ GOURMANDE

Des chefs de renom et des personnalités cuisinent devant vous



L'Arène Gourmande est l'animation reine du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Des grands chefs, des jeunes talents ou des personnalités amatrices de gastronomie se succéderont pour partager leurs tours de mains et leurs petits secrets. Les démonstrations sont suivies d'une dégustation gratuite.

La mise en valeur des produits du terroir est encouragée. Accessibles à tout amateur de cuisine, les recettes réalisées dans l'Arène seront à disposition du public, dans un esprit de partage et de convivialité.

Programme provisoire sous réserve de compléments et/ou modifications

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme/>

Partenaires de L'Arène Gourmande :

SARINA
cuisine

Léguriviera
GROUPE



LS PROD.CH
PRODUCTION AUDIOVISUELLE



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Arène Gourmande – Stand 165 / Halle 020



MAISON
DÉCOTTERD

Mercredi 1er novembre

18

JOURNÉE DE LA CUISINE ÉTHIQUE, LOCALE ET DURABLE

Stéphane Decotterd invite les chefs à cuisiner à ses côtés

Les discours dénonçant la standardisation du goût, la perte de biodiversité, la maltraitance animale, la surpêche, la pollution des océans, les problèmes de santé liés à l'alimentation, sont toujours plus nombreux.

Fort de ce constat, le salon « Goûts et Terroirs » a décidé de consacrer une journée sur ce thème d'actualité, avec le précieux concours de Stéphane Decotterd, chef étoilé aux 18 points Gault & Millau qui s'est vu décerner en 2019 le prix de la cuisine éthique par les Relais & Châteaux.

Tout au long de la journée, Stéphane Decotterd présente les grands axes de la cuisine éthique et durable, tout en partageant sa passion du beau et du bon, et cherchant à être acteur d'un monde plus humain.

12:00 - 13:00 : Table ronde

Échange sur les axes principaux de la cuisine éthique et les implications dans les cuisines



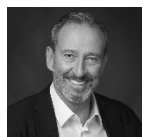
Stéphane Decotterd, Maison Decotterd à Glion

Pourquoi cet engagement en faveur des produits locaux et des circuits courts ?



Joseph Zysiadis, Directeur de la Fondation pour le goût

Sensibiliser la population au bien et bon manger en valorisant nos producteurs et nos traditions culinaires. Le manifeste : «Au cœur des Alpes la Suisse Gourmande»



Knut Schwander, Directeur Gault & Millau

Pourquoi cet engagement en faveur des produits locaux et des circuits courts ?



Brigitte Streiff, Présidente de Slow Food Vaud

Le manifeste Slow Food pour la qualité : bon, propre et juste



Christian Deillon, Président de l'Interprofession de la Charcuterie AOP

"Nose to tail" : consommer l'animal entier était autrefois la règle. À présent, nous sommes souvent un peu difficiles, à notre détriment !



Antoine Droux, Journaliste RTS, modérateur

Journaliste et présentateur auprès de la RTS, Antoine Droux produit et anime la rubrique "Guichet cuisine" chaque vendredi dans l'émission "On en parle" sur RTS La Première.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/journee-de-la-cuisine-ethique



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Arène Gourmande – Stand 165 / Halle 020



Mercredi 1er novembre

19

JOURNÉE DE LA CUISINE ÉTHIQUE, LOCALE ET DURABLE

11:00 - 18:30

Stéphane Decotterd invite les chefs à cuisiner à ses côtés

Stéphane Décotterd, Chef de la maison Décotterd à Glion (VD), s'est vu décerner en novembre 2019 par les Relais & Châteaux le prix de la cuisine éthique.

www.maisondecotterd.com

18 Gault&Milau, 1 Michelin



11:00 - 12:00

Stéphane Decotterd et Josef Zysiadis

À ses côtés, Josef Zysiadis, ancien conseiller national, fondateur de la Semaine du Goût et du Mérite culinaire Suisse. Ce ne sont que quelques-uns de ses nombreux engagements en faveur du bien manger en Suisse.

www.gout.ch



12 :00 - 13 :00 Table ronde : La cuisine éthique et durable

13:30 - 14:30

Stéphane Decotterd et Jérémie Cordier

Jérémie Cordier « cuisinier sauvage ». Le Chef du Restaurant « La Galerie » à Vevey est un jeune talent passionné d'herbes sauvages. Il est convaincu de la nécessité de proposer une cuisine humaine et durable...

www.lagalerie-vevey.ch

15 Gault&Millau



15 :30 - 16:30

Stéphane Decotterd et Raphaël Rodriguez

Rafael Rodriguez le Chef de l'Abbaye de Montheron, «emblème du 100% local». Engagé en faveur d'une gastronomie durable, l'établissement a reçu une étoile verte décernée par Michelin en 2021. Rafael Rodriguez est en effet connu pour son amour de la nature et des produits 100% locaux.

www.montheron.ch

16 Gault&Millau, Etoile verte Michelin



17 :30 - 18:30

Stéphane Decotterd et Damien Germanier

Damien Germanier, chef de son restaurant à Sion, a bifurqué depuis quelques années vers une cuisine très locale. Son amour pour le gibier qu'il achète aux chasseurs valaisans et qu'il cuisine en entier en fait une adresse renommée.

www.damiengermanier.ch

17 Gault&Millau, 1* Michelin





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Arène Gourmande – Stand 165 / Halle 020

Jeudi 2 novembre



20

JOURNÉE DU LABEL FAIT MAISON

11:30 - 12:30

Gaël Brandy

La Pinte Vaudoise
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully
www.pinte-vaudoise.ch



13:30 - 14:30

Laura Rod

L'Auberge de Corcelles-le-Jorat, ben ouais
Le Village 3
1082 Corcelles-le-Jorat
www.benouais.ch



15:30 - 16:30

Bryann Richard

Bistro du Moulin de Sévery
Rte du Moulin 10
1141 Sévery
www.moulindesevery.ch/bistro-du-moulin/



17:30 - 18:30

Bertrand Chardonnens

Hôtel-Restaurant Le Rive Sud ***
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac
www.lerivesud.ch



13 Gault&Millau



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Arène Gourmande – Stand 165 / Halle 020



Vendredi 3 novembre

21

JOURNÉE DE PROMOTION DES MÉTIERS DE BOUCHE

« Métiers de bouche, les apprentis manquent à l'appel ».

C'est le constat fait par les associations faïtières au printemps 2023.

En collaboration avec le Salon suisse des Goûts et Terroirs, il a été décidé de mettre en lumière ces métiers à l'intention d'élèves de 8H et 11H de la région, au travers de démonstrations culinaires assurées par des apprentis en cours de formation.

Près de 300 jeunes assisteront à cette journée.

Les métiers présentés :

- Boucher-charcutier (traiteur) - ère
- Boulanger-pâtissier-confiseur - ère
- Cuisinier-ère
- Spécialiste en restauration

Les horaires des démonstrations : 10h15 / 13h30 / 14h30

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/journee-de-la-formation-professionnelle>



ASSOCIATION DES MAÎTRES
BOUCHERS-CHARCUTIERS
DU CANTON DE FRIBOURG
METZGERMEISTERVERBAND
DES KANTONS FREIBURG

GASTRO FRIBOURG
Société patronale pour la restauration et l'hôtellerie
Arbeitgeberverband für Restauration und Hotellerie

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union FR
Gasthof-Fribourg
Hotellerieculinaire FR

17:00 - 18:00

David Schmid

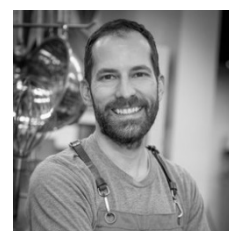
La Pâtisserie David Schmid

Confiseur mondial 2021

Vordere Hauptgasse 33

4800 Zofingen

www.lapatisseriedavidschmid.ch/





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Arène Gourmande – Stand 165 / Halle 020

Samedi 4 novembre



22

11:30 - 12:30

Pierrot Ayer

Le Pérolles
Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg

www.leperolles.ch

16 Gault&Millau, 1* Michelin



13:30 - 14:30

Shaun Rollier

Hôtel Restaurant Valrose
2, Place de la Gare
1659 Rougemont

www.valrose.ch

18 Gault&Millau, 2* Michelin



15:30 - 16:30

Patrick Bovon

Le Duo Créatif
Grand Rue 19
1814 La Tour-de-Peilz

www.leduocreatif.ch



17:30 - 18:30

Danny Khezzar

Finaliste Top Chef 2023
Chef du Bayview - Hôtel Président
47 Quai Wilson
1211 Genève

www.restaurantbayview.com

18 Gault&Millau





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Arène Gourmande – Stand 165 / Halle 020



Dimanche 5 novembre

23

11:30 - 12:30

Romain Paillereau

Restaurant des Trois tours
Route de Bourguillon 15
1722 Bourguillon

www.trois-tours.ch

17 Gault&Millau, 1* Michelin



13:30 - 14:30

Annick Jeanmairet

Journaliste productrice
61, rue des Bains
1205 Genève

www.pique-assiette.ch



15:30 - 16:30

Philippe Ligron

Cuisinier et maître d'enseignement professionnel au COFOP
Avenue de Valmont 24
1010 Lausanne

www.vd.ch/themes/formation/etablissements-de-formation/centre-dorientation-et-de-formation-professionnelles-cofop





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

MOBILITÉ

Accès et stationnement

24

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 Vuadens 23h30 (la semaine) / 23h15 (weekend)

Direction Morlon 23h46 (la semaine) / 23h31 (weekend)



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.

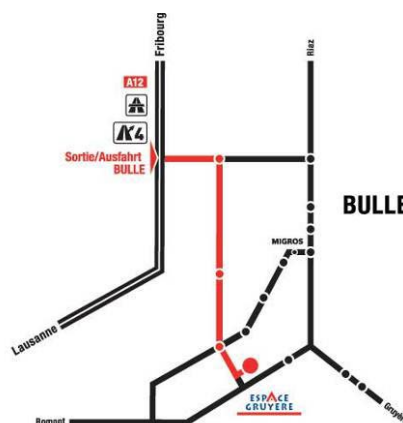
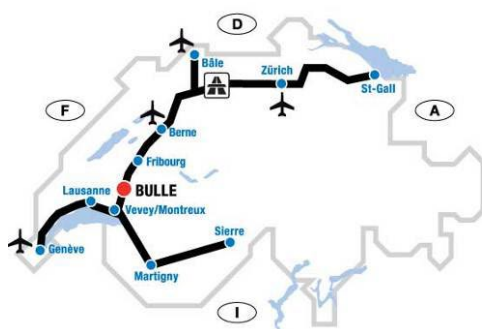
Parkings de proximité CHF 10.-/voiture*

Parking y compris bus-navette P+R depuis Liebherr CHF 10.-/voiture* (mercredi, samedi, dimanche)

*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





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

PRÉPAREZ VOTRE VISITE

Horaires, tarifs et billetterie

25

Dates

Du mercredi 1^{er} au dimanche 5 novembre 2023

Horaires du Salon

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

Horaires du Biergarten & Village Foodtruck

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

Tarifs

Enfants (<i>jusqu'à 15 ans y.c.</i>)	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 > www.tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop

Jeudi 2 novembre : journée des seniors

Le jeudi 2 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 vigneron·nes qui le souhaitent sont autorisés à pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.

Animaux

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.



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

LISTE DES PINTES

Une petite faim ?

26

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

- **Bienvenue à Lisbonne – Village Foodtruck, stand 171, H020** - Spécialités portugaises
- **Food-Bowl – Village Foodtruck, stand 172, H020** - Spécialités suisses et d'ailleurs
- **Keomony – Village Foodtruck, stand 169, H020** - Spécialités japonaises
- **Taqueria Don Vergas – Village Foodtruck, stand 169, H020** - Spécialités mexicaines
- **Foodtruck des Paysans suisses – Stand de la poule à l'œuf suisse, stand 164, H020** - Burger de poule durable
- **L'œuf géant - Stand de la poule à l'œuf suisse, stand 164, H020** - Crêpes salées et sucrées
- **Cyrano Foie gras, stand 132, H030** - Magret de canard, cassoulet, foie gras, tartare de canard, vin du Sud-Ouest
- **Les Cafés Esperanza, stand 152, H030** - Spécialités de cafés
- **La Pinte Fribourgeoise, stand 106, H040** - Mets 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 44** - Mets du terroir genevois
- **Festin Neuchâtelois Cinq Sens, stand 53** - Mets du terroir neuchâtelois
- **BD Food Sàrl, stand 36** - Bar à huîtres
- **Restaurant Saveurs du Valais, stand 17** - Mets du terroir valaisan
- **La Pinte Vaudoise, stand 66** - Mets du terroir vaudois

Au 1er étage

- **Le Chaudron Gruérien, stand 200** - Le Jambon de la Borne au chaudron, plats fribourgeois, assiette enfants
- **Les Incontournables, stand 179** - 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

27



Liste des Exposants

Ordre alphabétique. Sauf erreur et/ou omission. Etat au 18/10/2023

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

28

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
100 % Valaisan	Leytron	Valais	027	H050
Absinthe La Valote Martin Sàrl	Boveresse	Neuchâtel	055	H050
Accueil information	Bulle	Fribourg	001	H010
Acetaia DiScandiano	Corgémont	Berne	099	H040
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	Valais	020	H050
Agriloro SA	Genestrerio	Tessin	097	H040
Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	FRANCE	144	H030
Ail-Noir.ch	La Tine	Vaud	188	1er
Alain Gerber	Hauterive	Neuchâtel	045	H050
Alphüsli AG	Oberbipp	Berne	190	1er
Amuse-Bouche	Bulle	Fribourg	166	H020
Anouche	Domarin - Isère (F)	FRANCE	140	H030
Apis Sagl	Melano	Tessin	091	H040
Appenzeller Käse	Appenzell	Appenzell AI	034	H050
Arène Gourmande	Bulle	Fribourg	165	H020
Armagnac La Baronne Bleue	Epalinges	Vaud	074	H040
Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Vaud	070	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	032	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	033	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	034	H050
Atelier Pâtisserie San Giorgio	Carona - Lugano	Tessin	138	H030
Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	Fribourg	011	H050
Bagbrands	Bulle	Fribourg	079	H040
BD Food Sàrl	Enney	Fribourg	036	H050
Be Popcorn	Bursins	Vaud	142	H030
Berner Alp- und Hobelkäse AOP	Hondrich	Berne	032	H050
Besti FOOD Bulle Sàrl	Treyvaux	Fribourg	143	H030
Bienvenue à Lisbonne	Prégny-Chambésy	Genève	171	H020
Bienvenue à Lisbonne	Prégny-Chambésy	Genève	209	1er
Biergarten	Bulle	Fribourg	173	H020
Biergarten - Bagbrands	Bulle	Fribourg	175	H020
Biergarten - Boss'Beer	Bossonnens	Fribourg	174	H020
Biergarten - La Fine Fourchette	Granges-près-Marnand	Fribourg	176	H020
Biscuits Agathe	Nyon	Vaud	151	H030
Boucherie Charcuterie Blanc	Châtel-St-Denis	Fribourg	112	H030
Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	Valais	010	H050
Boucherie Perroud	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	058	H050

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Boucherie Stéphane Chappuis	Courgenay	Jura	039	H050
Boucherie Stuby	Vevey	Vaud	066	H050
Boulangerie KDB Buchs	Echarlens	Fribourg	129	H030
Boulangerie Pâtisserie Didier Ecoffey	Romont	Fribourg	115	H030
Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	Fribourg	153	H030
Boutefas AOP	Granges-Paccot	Fribourg	033	H050
Brasserie du Dzô	Vuisternens-dt-Romont	Fribourg	118	H030
Brasserie Fri-Mousse	Fribourg	Fribourg	116	H030
Bretagne Festive	Noyal	FRANCE	192	1er
Ca rûpe sàrl	Lausanne	Vaud	067	H050
Caffé Chicco d'Oro	Balerna	Tessin	196	1er
Caligara-Monsellato Elvira	Genève	Genève	159	H020
Canonica SA	Vernier	Genève	157	H020
Caramels Heidi	Frasses	Fribourg	105	H030
Cave & Domaine Les Perrières (me-je)	Satigny	Genève	040	H050
Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vaud	084	H040
Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	015	H050
Cave Christian Dupuis	Féchy	Vaud	066	H050
Cave de la Tour	Môtier	Vaud	066	H050
Cave de la Tulipe	Fully	Valais	030	H050
Cave des Coteaux - Chatenay-Bouvier	Areuse	Neuchâtel	048	H050
Cave des Deux Rives	Brignon (Nendaz)	Valais	021	H050
Cave des Lauriers	Cressier	Neuchâtel	050	H050
Cave des Viticulteurs de Bonvillars	Bonvillars	Vaud	182	1er
Cave du Consul Laurent et Nicolas Martin	Perroy	Vaud	076	H040
Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	Valais	018	H050
Cave du Rhodan	Salgesch	Valais	012	H050
Cave du Vallon	Lavigny	Vaud	078	H040
Cave et Domaine des Oulaines (me-je-sa-di)	Lully / Bernex GE	Genève	040	H050
Cave Francey-Vins	Chexbres	Vaud	066	H050
Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	Valais	005	H050
Cave La Vignolle - Saveurs & Nature	Conthey	Valais	035	H050
Cave Les Sentes	Sierre	Valais	006	H050
Cave Ozenit	Granges	Valais	025	H050
Cave Rives du Bisse	Ardon	Valais	031	H050
Cave Serge Roh	Vétroz	Valais	029	H050
Caves de la Béroche	Saint-Aubin-Sauges	Neuchâtel	051	H050
Caves de la Ville de Neuchâtel	Neuchâtel	Neuchâtel	056	H050
Caves du Prieuré	Cormondrèche	Neuchâtel	052	H050
Caves Munier (Tartegnin - Mont-sur-Rolle)	Mont-sur-Rolle	Vaud	066	H050
● Certifié Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	126	H030

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Champagne Bruno et Gregoire Perseval	Sacy (F)	FRANCE	156	H020
Champagne Paul Evêque - Matthieu Charlot	Saint-Sulpice	Vaud	203	1er
Château de Crans	Crans-près-Céligny	Vaud	067	H050
Château Le Rosey	Bursins	Vaud	086	H040
Chez Denis Sàrl	Corbières	Fribourg	148	H030
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	163	H020
Christen Délicatessen	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	060	H050
Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	Valais	022	H050
Ciprès	Rocourt	Jura	039	H050
Clos du Château (me-je-di)	Satigny	Genève	040	H050
Crème Renversante Sàrl	Les Pont-de-Martel	Neuchâtel	064	H050
Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	Valais	023	H050
CriolloQuetzal	Payerne	Vaud	195	1er
Cuchaule AOP	Bulle	Fribourg	034	H050
Damassine AOP	Courtételle	Jura	033	H050
★ Deutschschweizer Wein – BAR	Wädenswil	Zürich	177	H020
★ Deutschschweizer Wein - INFO	Wädenswil	Zürich	178	H020
Dicifood Sàrl	Cottens	Vaud	067	H050
DiGiovanna SA	Quartino	Tessin	090	H040
Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	Neuchâtel	065	H050
Distillerie de Souboz / Gagygnole	Souboz	Berne	160	H020
Distillerie du Léman	Assens	Vaud	204	1er
Dolce Vino	Estavayer-le-Lac	Fribourg	159	H020
Domaine Angelrath	Le Landeron	Neuchâtel	047	H050
Domaine de Beauvent SA (me-je-ve-di)	Bernex	Genève	040	H050
Domaine de Chafalet (ve-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vaud	072	H040
Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vaud	063	H050
Domaine de Gourmandaz	Corcelles-près-Concise	Vaud	066	H050
Domaine de la Devinière (sa-di)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine de la Planta (ve-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine de la Printanière (me-je-ve)	Avully	Genève	040	H050
Domaine de la Tour de Marsens	Puidoux	Vaud	066	H050
Domaine de l'Abbaye (me-je-ve-sa-di)	Presinge	Genève	040	H050
Domaine de Miolan (me-je-ve)	Choulex	Genève	040	H050
Domaine Defayes-Crettenand Sàrl	Leytron	Valais	158	H020
Domaine des Abeilles d'Or (me-je-sa-di)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine des Alouettes (ve-sa)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine des Bonnettes (je-ve-sa)	Bernex	Genève	040	H050
Domaine des Chantailles	Tartegnin	Vaud	186	1er
Domaine des Graves (me-je-ve-di)	Athenaz	Genève	040	H050

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Domaine des Oulaines (me-je-ve-sa-di)	Lully / Bernex GE	Genève	040	H050
Domaine des Pendus (me-je-di)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine des Rothis (me-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine du Paradis (je-ve-sa)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine Dussex	Saint-Pierre-de-Clages	Valais	019	H050
Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	Valais	013	H050
Domaine Hôpital Pourtalès	Cressier	Neuchâtel	057	H050
Domaine Kursner SA	Féchy	Vaud	069	H050
Domaine La Crosettaz	Gilly	Vaud	186	1er
Domaine La Passion	Luins	Vaud	068	H050
Domaine Les Faunes (me-ve-sa-di)	Dardagny	Genève	040	H050
Domaine Les Vallières (ve-sa)	Satigny	Genève	040	H050
Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	Vaud	102	H040
Domaine Saint-Sébastien	St Blaise	Neuchâtel	049	H050
Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vaud	073	H040
Domaine Villard & Fils (me-je-ve)	Anières	Genève	040	H050
Ecole du Goût et Slow Mobile	Bulle	Fribourg	167	H020
Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	Vaud	101	H040
Escargot Rouge - Cave de la Côte	Tolochenaz	Vaud	066	H050
Espace Lounge	Bulle	Fribourg	180	1er
Exposition des travaux des apprentis de la boulangerie-pâtisserie-confiserie	Bulle	Fribourg	207	Plate-forme
Famille Fabienne Nagel	Charmoille	Jura	039	H050
Famille Graf (me-je-ve-sa-di)	Bernex	Genève	040	H050
Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture	Blonay	Vaud	066	H050
Ferme de Praz-Romond - La Brebisane Sàrl	Puidoux	Vaud	067	H050
Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	Neuchâtel	061	H050
Fernand Cina SA	Salgesch	Valais	008	H050
Festin Neuchâtelois Cinq Sens	Fontaines	Neuchâtel	053	H050
Fleisch und Brau AG	St. Ursen	Fribourg	128	H030
Fondue la Welsch	Martigny	Valais	059	H050
Food-Bowl	La Tour-de-Trême	Fribourg	172	H020
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP	Giomico	Tessin	033	H050
Fribourg Agri & Food / Go-to-market	Fribourg	Fribourg	184	1er
Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl	Rougemond	Vaud	066	H050
Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	Fribourg	122	H030
Fumoir Castella	Albeuve	Fribourg	081	H040
★ Gallo Suisse / De la poule à l'œuf suisse	Blessens	Fribourg	164	H020
Gazzose Ticinese SA	Locarno	Tessin	155	H030
Genève Terroir - La Pinte / Boucherie du Palais	Carouge	Genève	044	H050
● Genève Terroir Vins et Epicerie	Bernex	Genève	040	H050
Ginger Fruits (ve-sa-di)	Carouge GE	Genève	040	H050

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Götschmann Fleisch und Traiteur AG	Giffers	Fribourg	107	H030
GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen	Salquenen	Valais	016	H050
Gugger Gourmet SA	Nant-Vully	Fribourg	161	H020
IG Dinkel - CI Epeautre	Bärau	Berne	205	1er
Îris par Les Fruits de Martigny	Riddes	Valais	026	H050
Jambon de la Borne AOP	Granges-Paccot	Fribourg	034	H050
Jardins de Naye Sàrl - Grand-Père Cornut	Randogne	Valais	004	Entrée
JB Morilles	Onnens	Vaud	145	H030
Jorat Viandes Sàrl	Ferlens	Vaud	067	H050
K'Apples	Granges-Veveyse	Fribourg	189	1er
Keomony	Corminboeuf	Fribourg	169	H020
Konoï naturel & sans complexe	Meyrin	Genève	185	1er
La Belle Luce	Epagny	Fribourg	104	H030
La Bottega Del Vino	Bulle	Fribourg	193	1er
La Cave de Genève (me-je-ve-sa-di)	Satigny	Genève	040	H050
La cave Montreux Riviera	Montreux	Vaud	087	H040
La Diableraine	Dorénaz	Valais	187	1er
La Ferme Chez Carrard	Poliez-Pittet	Vaud	070	H050
La Ferme Valaisanne	Choëx	Valais	028	H050
La Magie de la Ferme	Dompierre	Fribourg	109	H030
La Maison des Résistants	St-Pierre-de-Clages	Valais	197	1er
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Fribourg	106	H030
La Route du Québec	La Neuveville	Berne	141	H030
La Uliva	Riesi CL (I)	Italie	136	H030
La Viticole Villeneuve	Villeneuve	Vaud	095	H040
La Volonté du D	Neuchâtel	Neuchâtel	062	H050
● Label Marque Valais	Sion	Valais	024	H050
Laiterie-Fromagerie de Grandvillard	Grandvillard	Fribourg	113	H030
Laudato Si' - Pâtes de Fribourg	Posieux	Fribourg	123	H030
Le Canard Gourmand	Montreux	Vaud	094	H040
Le Chaudron gruérien	Granges-près-Marnand	Fribourg	179	1er
Le Cyrano Foie gras	Bruson	Valais	132	H030
Le Grand Pré S.A.	Moudon	Vaud	067	H050
Le Gruyère AOP	Pringy	Fribourg	034	H050
Le Moulin d'Echallens	Echallens	Vaud	070	H050
Le Petit Encas	Etagnières	Vaud	070	H050
Le Portillon	Tartegnin	Vaud	078	H040
Le STIM'	Echichens	Vaud	149	H030
Le terroir du Léman	Jongny	Vaud	066	H050
Léman Fruits	Perroy	Vaud	133	H030
Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Fribourg	152	H030

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Valais	014	H050
Les délices de la Ruche	Vendlincourt	Jura	146	H030
Les Délices de Marion	Carouge	Genève	082	H040
Les Délices de Provence	Lausanne	Vaud	134	H030
Les Délices de Tantine Sàrl	St-Maurice	Valais	080	H040
Les Fils de Charles Favre	Sion	Valais	007	H050
Les Ibériques	Lancy	Genève	147	H030
Les Incontournables	Granges-près-Marnand	Fribourg	200	1er
Les miels de Stéphanie (me-je)	Satigny	Genève	040	H050
Les Pères Fruit'art	Luins	Vaud	088	H040
Les Plaisirs du Terroir / Gîte rural Courcelon	Courcelon	Jura	039	H050
Les Saveurs marguerite	Dombresson	Neuchâtel	054	H050
Les Vignobles de l'Etat de Fribourg	Posieux	Fribourg	121	H030
L'Etivaz AOP	L'Etivaz	Vaud	032	H050
Liquori del Paradiso	Paradiso	Tessin	181	1er
Local Ice	Farvagny	Fribourg	119	H030
L'Olivène	Fribourg	Fribourg	201	1er
Loretta 1888	Echichens	Vaud	183	1er
Lucul Production et Distribution SA	Murist	Fribourg	162	H020
Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbiolo	Grisson	100	H040
Maison Amarella SA	Saint-Aubin	Fribourg	150	H030
Maison Gilliard	Sion	Valais	038	H050
Maison Mauler	Môtiers	Neuchâtel	046	H050
Maison Rouge	St-Pierre-de-Clages	Valais	009	H050
Marché des Chandines	Delley	Fribourg	114	H030
Mawoo	Morat	Fribourg	198	1er
May's Pastries ETS Chourfi Naïma	Montauban (F)	France	135	H030
Milco SA	Corminboeuf	Fribourg	127a	H030
Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vaud	071	H040
Moulin de Sévery	Sévery	Vaud	075	H040
● Neuchâtel Vins et Terroirs	Cernier	Neuchâtel	053	H050
Nicola Porcelli	Territet	Vaud	154	H030
Nicolas Pains d'Epices à l'Ancienne	Peynier	FRANCE	206	1er
Nobs AG	Münchenbuchsee	Berne	096	H040
Notes de fève	Matran	Fribourg	208	1er
Noula - la Nouvelle Laiterie	Fribourg	Fribourg	124	H030
O'Lait	St-Imier	Berne	039	H050
Ouliri	Conthey	Valais	009	H050
Pain de seigle valaisan AOP	Conthey	Valais	032	H050
Paolo Basso Wine	Ligornetto	Tessin	089	H040
Paradis des Gourmets	Chénens	Fribourg	093	H040



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

34

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Parfum de Vigne	Bursinel	Vaud	085	H040
Passeport Gourmand	Lausanne	Vaud	103	H040
Pausa Caffè Sàgl	Rivera	Tessin	092	H040
Pays d'en Haut, produits Authentiques	Château-d'Oex	Vaud	067	H050
Pica & Repica	Fey	Vaud	070	H050
Poire à Botzi AOP	Posieux	Fribourg	034	H050
Press Corner	Bulle	Fribourg	002	H010
Pro Terroir sàrl	Lausanne	Vaud	066	H050
Pultorte	Genève	Genève	088	H040
Pumpkin House	St-Aubin	Fribourg	117	H030
Raclette du Valais AOP	Conthey	Valais	034	H050
Réseau des Parcs suisses	Château-d'Oex	Vaud	131	H030
Restaurant Saveurs du Valais	Sion	Valais	017	H050
Roche Truffe	Collombey-Muraz	Valais	083	H040
Ruche et Flore	L'Auberson	Vaud	202	1er
Safran Fribourgeois	Grolley	Fribourg	125	H030
Salaisons d'Anniviers SA	Vissoie	Valais	194	1er
Saucisse aux choux vaudoise IGP	Renens	Vaud	032	H050
Saucisson Neuchâtelois IGP	Neuchâtel	Neuchâtel	032	H050
Saucisson vaudois IGP	Renens	Vaud	034	H050
Schmutz Vins	Praz (Vully)	Fribourg	110	H030
Schneckenpark - Escargots	Gurmels	Fribourg	108	H030
Semeurs de Saveurs	Villarod	Fribourg	130	H030
Service Traiteur La Passion	Epagny	Fribourg	120	H030
Spice n'tease	Fribourg	Fribourg	191	1er
Star Collections	Chêne-Bourg	Genève	199	1er
Stéphane et Léo Dupraz (sa-di)	Soral	Genève	040	H050
Swanwine	Apples	Vaud	077	H040
Taqueria Don Vergas	Marly	Fribourg	170	H020
Terre & Nature Publications SA	Préverenges	Vaud	037	H050
● Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	106	H030
● Terroir Jura-region	Courtételle	Jura	039	H050
Tête de Moine AOP	St-Imier	Berne	032	H050
Traditions Gourmandes	Epagny	Fribourg	127b	H030
Treegether	Châtel-St-Denis	Fribourg	137	H030
Trésors du Chai	Lausanne	Vaud	139	H030
Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	Fribourg	034	H050
Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	Vaud	034	H050
● Valais/Wallis Promotion	Sion	Valais	017	H050
Valsangiacomo Vini	Mendrisio	Tessin	098	H040
● Vaud	Pully	Vaud	066 / 067	H050

Exposant	Localité	Canton	Stand	Halle
Vestiaire	Bulle	Fribourg	003	H010
Vignoble Clos des Cantons	Alle	Jura	039	H050
Village Foodtruck	Bulle	Fribourg	168	H020
Vitagneau	Cheyres	Fribourg	111	H030
Xalala Café	St-Pierre-de-Clages	Valais	197	1er
● Membre regio.garantie				
★ Hôte d'honneur				
Amuse-Bouche et Ecole du Goût				
Biergarten				
Village Foodtruck				





LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires

36

RAIFFEISEN



Partenaires média

lematin.ch

Terre & Nature 125 ans

Avec le soutien de



LIEBHERR

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



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

MÉDIAS

37

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 2022 est à disposition des médias sur la galerie Flickr de la manifestation. Des photos de l'édition 2023 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

- **Mercredi 18 octobre** - Conférence + dossier de presse : l'édition 2023 se dévoile
- **Lundi 30 octobre** - Communiqué de presse pour l'ouverture du salon
- **Dimanche 5 novembre** - Communiqué de presse final (vers 17h)

Interviews

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



LE SALON AUTHENTIQUE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

CONTACT PRESSE

38

Personnes de contacts

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

+41 79 319 89 32

Attachée de presse francophone

Scylla A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

+41 79 204 05 78

Lionel Martin

Secrétaire général

lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

+41 78 637 41 92

Attaché de presse alémanique

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

+41 79 447 42 46

Comité d'organisation



Didier Castella

Président du Conseil
d'Etat fribourgeois
Messepräsident, Präsident
des Freiburger Staatsrats



Marie-Noëlle Pasquier

Directrice | Direktorin



Lionel Martin

Secrétaire général
Generalsekretär



Pierre-Alain Bapst

Développement
Entwicklung



Thierry Sottas

Finances | Finanzen



Yves Grandjean

Construction | Aufbau



David Giller

Marketing & communication
Marketing & Kommunikation



Aleksandra Stefanovic

Coordinatrice | Koordinatorin



Fabien Clerc

Technique et logistique
Technik und Logistik



Evelyne Pasquier

Animations culinaires
et jeunesse
Koordination Koch- und
Jugendanimationen