



Communiqué de presse

Bulle, le 30 octobre 2023

Le Salon des Goûts et Terroirs ouvre ses portes ce mercredi

J-2 : Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, à Espace Gruyère de Bulle (FR), ouvre ses portes ce mercredi 1^{er} novembre, dès 10h, et accueillera les visiteurs jusqu'au dimanche 5 novembre 2023. Cette 23^e édition promet un voyage gourmand au cœur du patrimoine authentique : plus de 300 exposants, 5'500 produits et spécialités régionales, nationales et même internationales, ainsi que deux hôtes d'honneur. Sous les feux des projecteurs cette année, l'Œuf suisse, présenté par les aviculteurs professionnels romands et les vins suisses alémaniques, sous l'appellation Deutschschweizer Wein. Le Salon propose aussi quotidiennement de nombreuses animations pour tous les âges, pour n'en citer que quelques-unes : l'Arène Gourmande avec des chefs de renom et des personnalités qui cuisinent devant le public, des journées thématiques avec des tables rondes et shows culinaires, les ateliers culinaires pour les enfants, l'espace ludique et interactif pour les familles, l'exposition des travaux d'apprentis, les ateliers thématiques autour du vin, du chocolat et du café. Des offres de restauration variées, le Village Foodtruck et le fameux Biergarten complètent ce tour d'horizon des saveurs. Le Salon Goûts et Terroirs, c'est aussi la plus importante représentation de produits AOP-IGP dans une foire en Suisse. De belles découvertes gustatives en perspective !

Notre sélection d'activités incontournables pour toute la famille et pour tous les âges

L'Arène Gourmande est l'animation reine du *Salon Suisse des Goûts 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. 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. Voici les chefs et personnalités qui vont œuvrer aux fourneaux :

- Mercredi : Josef Zisyadis, Stéphane Décotterd, Jérémie Cordier, Rafael Rodriguez, Damien Germanier
- Jeudi : Gaël Brandy, Laura Rod, Bryann Richard, Bertrand Chardonnens
- Vendredi : David Schmid
- Samedi : Pierrot Ayer, Shaun Rollier, Patrick Bovon, Danny Khezzar
- Dimanche : Romain Paillereau, Annick Jeanmairet, Philippe Ligron

Le programme de l'Arène gourmande 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
- Vendredi, les métiers de bouche et de restauration font leur promotion.

Programme complet des animations www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme

Stand 165 / Halle 020



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. Les thèmes suivants sont au programme durant les cinq jours :

- À la découverte des plantes aromatiques
- Feuilleté aux herbes
- De la poule à l'œuf suisse
- La Saint-Nicolas
- Le lièvre et la tortue

Stands 166-167 / Halle 020

[L'Amuse-Bouche](#), un espace ludique et interactif pour les familles en libre accès, titille les 5 sens pour découvrir la gastronomie. Les activités renouvelées d'année en année offrent de nouvelles expériences pour la jeunesse et la famille autour de l'alimentation. Les modules de l'Amuse-Bouche en 2023 :

- 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

Stands 166-167 / Halle 020

Le pavillon thématique [Fribourg Agri & Food](#) offre la possibilité aux entreprises de tester leurs produits et de recueillir les perceptions ainsi que les attentes des consommateurs.

Stand 184 / 1^{er} étage

[Les Ateliers du Goût](#) sont de retour : des experts partagent leurs connaissances autour de quatre thématiques, en petit comité (sur réservation) :

- Apprendre à déguster le vin à travers un parcours œnologique avec Léman Dégustation
- Les secrets de la dégustation des vins suisses avec Paolo Basso
- Atelier surprise avec le Chef Danny Khezzer, finaliste de Top Chef 2023
- Tout autour du chocolat et du café, de la préparation à la dégustation par Choco-Café

Salles de conférence / 2^e étage

[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.

Stand 207 / Terrasse 1^{er} étage

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

Nouveauté 2023 – Stand 168 / Halle 020



Pour conclure la journée, une halte au [Biergarten](#) s'impose pour savourer un choix de bières artisanales servies par les partenaires du Salon. Cet endroit devient le bar du Salon, jusqu'à 2h00 du matin.

Stand 174-176 / Halle 020

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

Deux hôtes d'honneur pour une immersion dans les terroirs et savoir-faire artisanaux

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. Le vainqueur repartira avec un vélo électrique (valeur CHF 5'000.-). Pour les gourmands, de succulentes crêpes sucrées ou salées, et des burgers de poulet issus de viande de poule durable pourront être savourés, notamment au Foodtruck des paysans suisses. Des ateliers du goût pour les enfants, une démonstration culinaire à l'Arène Gourmande et des concours permanents sur le stand permettant de tester ses connaissances ou son habileté sont aussi au programme.

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

Stand 164 / Halle 020

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 vigneronnes 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

Stands 177-178 / Halle 020

Informations pratiques pour les visiteurs

23^e Salon Suisse des Goûts et Terroirs

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

Horaires du Salon

Mercredi à samedi 10h00–22h00

Dimanche 10h00–17h00

Horaires du Biergarten

Mercredi à samedi jusqu'à 2h00

Dimanche jusqu'à 17h00



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 pièce d'identité aux caisses du salon.

Tarifs

Enfants (jusqu'à 15 ans y.c.)	GRATUIT
Adultes	CHF 15.00
AVS-AI, Étudiants (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/322

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Médias

Visites presse et interviews

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

Accès presse

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

Dossier de presse

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

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

Prochain rendez-vous média

Le communiqué final sera diffusé, **dimanche 5 novembre, vers 17h.**

Photographies

Photos libres de droits à charger avec mention du copyright © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

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

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

T +41 79 204 05 78

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

