



Communiqué de presse

Bulle, le 30 octobre 2018

Salon Suisse des Goûts et Terroirs : une édition à savourer !

C'est l'événement de l'automne ! Le Salon Goûts et Terroirs ouvre ses portes mercredi 31 octobre à Espace Gruyère, à Bulle. Près de 300 artisans s'y trouvent réunis pour faire découvrir et déguster près de 6'000 produits aux visiteurs attendus. L'univers de la vigne et le savoir-faire des boulangers-pâtisseries-confiseurs seront cette année à l'honneur. Alors, n'hésitez pas à venir nous trouver, en famille ou entre amis !

Mercredi 31 octobre est dédiée aux enfants ! L'entrée au Salon est gratuite pour les 0 (6-16 ans). De nombreuses animations et ateliers leur sont proposés à l'Ecole du Goût.

Cette 19e édition du Salon Goûts et Terroir s'inscrit sous le signe du vin et du pain. En effet, les trois invités d'honneur de cette année, rendent particulièrement hommage au produit de la vigne ainsi qu'à cet aliment essentiel qu'est le pain.

La Fête des Vignerons 2019 – Stand 157 / Halle 020

La manifestation, qui rassemblera l'été prochain, des centaines de milliers de spectateurs à Vevey, lève un coin du voile. Les coulisses de l'organisation du spectacle conçu par Daniele Finzi Pasca, mais également l'histoire de cet événement qui n'a lieu qu'une fois par génération seront présentés sur l'espace-exposition.

- ▶ Avez-vous déjà votre billet pour le spectacle ? Si ce n'est pas le cas, réservez votre place directement sur le stand.

Lavaux Passion – Stand 156 / Halle 020

Fiers représentants des vignobles en terrasses qui font la réputation du Lavaux, cette terre vaudoise inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, les vigneronnes et vignerons de l'interprofession viendront partager leur savoir-faire.

- ▶ Une place particulière sera accordée au chasselas, cépage roi et révélateur des terroirs de Lavaux !

Swiss Bakery Trophy – Stand 155 / Halle 020

Comme chaque deux ans, le plus grand événement dédié à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale de Suisse, se tient à Bulle.

Organisé par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, il permet à près de 200 professionnels de faire évaluer et taxer leurs spécialités.

- ▶ Mettez la main à la pâte dans Le Laboratoire ! Après la démonstration à l'Arène gourmande, vous pourrez à votre tour réaliser certaines recettes sous l'égide de professionnel du Swiss Bakery Trophy.

Quelques incontournables

Pas moins de 60 animations sont proposées pendant toute la durée du Salon!

L'Arène gourmande – Stand 158 / Halle 020

22 chefs et personnalités se succéderont dans la cuisine de l'Arène gourmande tout au long de la manifestation pour partager leurs recettes et leurs tours-de-main. Les démonstrations sont suivies d'une dégustation gratuite. Retrouvez-y Pierrot Ayer, du Pérolles, Romain Paillereau, de la Pinte des Mossettes ou le célèbre Philippe Ligrion. Mais découvrez aussi des talents prometteurs comme Ramona Bolliger, championne du monde de boulangerie pâtisserie aux WorldSkills 2017 à Abu Dhabi ou le tandem Sonja Durrer et Rahel Weber, championnes suisses de boulangerie-pâtisseries SwissSkills 2018, à Berne.

L'Amuse-Bouche – Stand 154 / Halle 020

Un espace ludique et interactif est à disposition des familles, et de tous les visiteurs. C'est l'occasion de se familiariser avec nos cinq sens, outils de prédilection pour découvrir la gastronomie. En parallèle, l'Ecole du Goût propose des ateliers gourmands pour les 6-12 ans, sur inscription.

Les rendez-vous du Salon

Mercredi 31 octobre

Conférence de presse initiative FAIR – salle 231, étage 2 - 15h30

Conférence de presse pour la présentation du projet Initiative FAIR – pour un prix du lait équitable

L'inauguration officielle – salle 210, étage 2 - 17h00

L'inauguration officielle se déroulera en présence de Monsieur Didier Castella, Conseiller d'Etat du Canton de Fribourg, directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts, de Monsieur Frédéric Hohl, Directeur exécutif de la Fête des Vignerons 2019, invité d'honneur du Salon, de Monsieur Blaise Duboux, Président de la Communauté de la vigne et des vins de Lavaux, invité d'honneur du Salon, de Monsieur Didier Ecoffey, Président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs – Swiss Bakery Trophy, invité d'honneur du Salon et de Monsieur Christophe Darbellay, Conseiller d'Etat du Canton du Valais et Président du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. **Merci de nous annoncer votre présence ainsi que toutes demandes d'interview.**

Prochain rendez-vous presse

Dimanche 4 novembre Communiqué de presse final + résultats des concours (vers 16h)

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

Notre dossier de presse est disponible ici : <http://www.gouts-et-terroirs.ch/medias/>. Un choix de photographies de l'édition 2017 est à disposition des médias depuis notre site internet. Des photos de 2018 seront ajoutées tout au long de la manifestation.

Goûts et Terroirs

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon Suisse des Goûts et Terroirs

T +41 79 319 89 32

Marjorie Born

Attachée de presse Suisse romande

T +41 78 621 68 64

Contact : presse@gouts-et-terroirs.ch

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs