

Deutsch

PRESSEDOSSIER

Pressekonferenz, Vevey
Dienstag 23. Oktober 2018

Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE



31. Oktober
bis 4. November 2018
BULLE - ESPACE GRUYERE

www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien/



Inhaltsverzeichnis 2018

2	<p>PRESSEMITTEILUNG 3</p> <p>EHRENGAST FETE DES VIGNERONS 2019 5</p> <p>EHRENGAST LAVAUX PASSION 6</p> <p>EHRENGAST SWISS BAKERY TROPHY 7</p> <p>PERSÖNLICHKEITEN AUF BESUCH 8</p> <p>GOURMET ARENA 9</p> <p>L'AMUSE BOUCHE 15</p> <p>ANIMATIONEN 22</p> <p>NOSTALGIE EXPRESS 23</p> <p>MOBILITÄT - PRAKTISCHE INFORMATIONEN 24</p> <p>LISTE DES BISTROS 25</p> <p>PLAN 27</p> <p>LISTE DER AUSSTELLER 28</p> <p>UNSERE PARTNER 36</p> <p>MEDIEN 37</p> <p>KONTAKT UND ORGANISATIONSKOMITEE 38</p>
----------	--



Pressemitteilung

Vevey, 23. Oktober 2018

Im Zeichen des Weins und des Brotes

Der Salon *Goûts et Terroirs*, unumgängliches Stelldichein für alle Gourmets im Herbst, findet vom 31. Oktober bis am 4. November in den Hallen des Espace Gruyère in Bulle statt. Im Mittelpunkt stehen heuer das Universum des Weins und die Handwerkskunst der Bäcker-Konditoren-Confiseure. Umrahmt werden diese beiden Highlights durch die Stände von 300 Ausstellern, welche mehr als 6'000 handwerklich hergestellte Leckereien und ihre Liebe zu diesen Produkten mit dem Publikum teilen.

Ehrengäste

Nächsten Sommer steht die Stadt Vevey ganz im Zeichen der **Fête des Vignerons 2019**, dem Mega-Event, welches ein einziges Mal pro Generation stattfindet und hunderttausende von Zuschauern anziehen wird. Dieses von der UNESCO als erste lebendige Tradition der Schweiz anerkannte Spektakel zelebriert die Kultur des Rebbaus im Lavaux und krönt die Weinbauern und Rebarbeiter. Die monumentale Aufführung vom renommierten Theaterautor Daniele Finzi Pasca (SwissAward, Schweizer KleinKunstPreis, Heinz Reinhart-Ring) verspricht die Spektakel-Sensation des Jahres zu werden. Bis es soweit ist, können Sie am Stand am Salon *Goûts et Terroirs* die Geschichte des Festes entdecken, hinter die Kulissen der Organisation schauen und schon jetzt Ihren Platz an dieser einmaligen Veranstaltung sichern.

Die Winzerinnen und Winzer des Lavaux, dessen Rebterrassen als UNESCO-Welterbe geadelt sind, begrüßen Sie am Stand von **Lavaux Passion**. Entdecken Sie mit ihnen diese aussergewöhnliche Region und vor allem den König der Traubensorten des Lavaux, den Chasselas, dekliniert aus den verschiedenen Terroirs dieser spektakulären Rebberge.

Wettbewerb

Die **Swiss Bakery Trophy** ist ein Schaufenster der Kunst der Schweizer Bäcker-Konditoren-Confiseure und der Referenz-Wettbewerb der gesamten Branche. Seit 17 Jahren wird der Event von der Westschweizer Sektion des Verbandes, der Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs (ARABPC) durchgeführt. Die Berufsleute teilen an diesem Anlass ihre Liebe zu ihren Produkten mit dem Publikum: live zu erleben und verkosten in der *Arène Gourmande* und im *Amuse-Bouche*.

Animationen

Nicht nur der Wein und das Brot haben am Salon *Goûts et Terroirs* ihre grossen Auftritte, sondern auch unzählige artisanal hergestellte Spezialitäten von Nah und Fern. In der **Arène Gourmande** geben sich berühmte Küchenchefs und Persönlichkeiten ein Stelldichein und überreichen sich die Kochkelle, um ihre kleinen Kniffe mit den Geniessern aus dem Publikum zu teilen.

Amuse-Bouche und Ecole du Goût

Und vergessen wir nicht die Kinder! Die Events für die zukünftigen Gourmets werden heuer ganz gross geschrieben. Sie erhalten zusammen mit ihren Familien unzählige Gelegenheiten, ihre Sinne im **Amuse-Bouche** auf spielerische und interaktive Weise zu schärfen. Oder sie können an einem der Workshops in der **Ecole du Goût** (Sprache: französisch) teilnehmen. Aufpassen: **am Mittwoch, 31. Oktober**, gehört der Salon *Goûts et Terroirs* ganz den Kindern! Der Eintritt ist an diesem Tag für alle Kinder (bis 16 Jahre) gratis.



A table – zu Tisch!

Am Salon Goûts et Terroirs nimmt man sich auch eine Auszeit. Traditionelle Gerichte und innovative regionale Spezialitäten warten in den zahlreichen thematischen Beizen und Restaurants auf hungrige, durstige und neugierige Besucher. Für Nachtschwärmer hat die Bar « Au Premier » von Mittwoch bis Samstag bis morgens um 2h geöffnet! Den Winzern ist es erlaubt, in der letzten Öffnungsstunde des Salon, d.h. ab 21h, ihren Wein pro Glas zu verkaufen.

Wir wünschen Ihnen einen gluschtigen Besuch am Salon Goûts et Terroirs !

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

Zusammengefasst...

Ehregäste

Fête des Vignerons 2019. Vom 18. Juli bis 11. August 2019 schlägt das Herz von Vevey im Takt des Spektakels von Daniele Finzi Pasca. Erhalten Sie am Stand einen Vorgeschmack auf diesen Mega-Event, welcher nur ein einziges Mal pro Generation stattfindet.

Die Winzerinnen und Winzer aus der UNESCO-Welterbe-Region stellen Ihnen die Weine aus den spektakulären Rebbergen des Lavaux am Stand von Lavaux Passion vor.

Wettbewerb

Die Swiss Bakery Trophy vereinigt die Crème de la Crème der Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche der Schweiz und bewertet deren Produkte und Knowhow.

Der Kinder-Tag !

Am Mittwoch, 31. Oktober, heisst es *Offene Türe* für die Jugend. Dann ist der Eintritt an den Salon gratis für alle Kinder (6 – 16-jährig). Zahlreiche Workshops und Animationen warten auf das junge Publikum.

Mobilität und Eintrittskarten

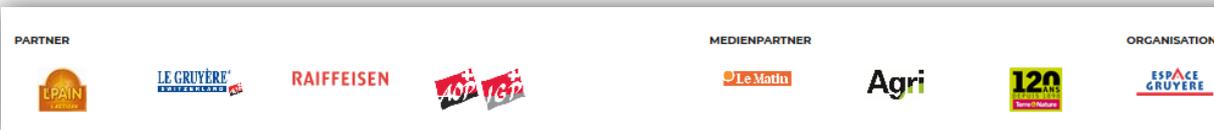
Espace Gruyère liegt auf der Mobul-Linie 2.

Kombi-Angebot Railway : Reisen Sie mit dem öffentlichen Verkehr an und profitieren Sie von einer 30%-igen Reduktion auf eine Eintrittskarte Erwachsene/Kinder und 20% Reduktion auf AHV/IV/Studenten-Eintritte. Das Angebot ist erhältlich in den Bahnhöfen und Rail Service, 0848 44 66 88 (CHF 0.08/Min.), oder online auf www.sbb.ch/gouts-terroirs

Praktische Infos

Wo : Bulle, Espace Gruyère, vom 31. Oktober bis am 4. November 2018

Wann: Mittwoch bis Samstag : 10h-22h, Sonntag : 10h-17h





Ehrendast

Fête des Vignerons 2019

Das Winzerfest, eine gelebte Tradition

Stand 157 / Halle 020

Fête des 20
Vignerons 19

Ein Mal pro Generation feiert die Fête des Vignerons die Weinbaukultur, die Region und eine Lebensart. Zwischen dem 18. Juli und dem 11. August 2019 wird das Herz der Stadt Vevey im Rhythmus der Bühnenshow von renommierten Bühnenautor Daniele Finzi Pasca schlagen.

Angebote und Aktivitäten am Stand

Entdecken Sie die Geschichte der Fête des Vignerons und erhalten Sie umfassende Informationen zum Winzerfest 2019! Sie finden uns am Stand des Ehrendastes an der Schweizer Messe Goûts et Terroirs. Hier können Sie die Geschichte des Winzerfests spielerisch und interaktiv erkunden und erhalten so einen Vorgeschmack auf die Stimmung an der nächsten Fête des Vignerons, die vom 18. Juli bis 11. August 2019 in Vevey stattfinden wird!

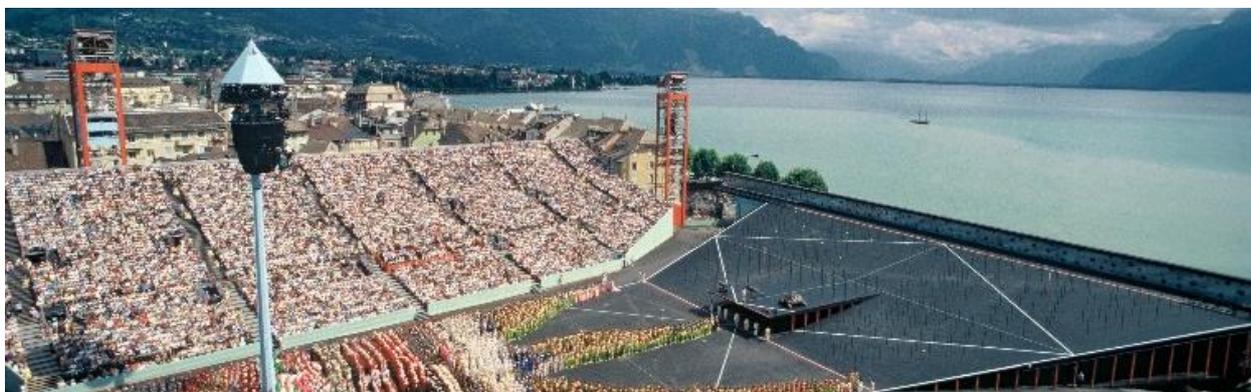
Lassen Sie sich von unserem Ausstellungs- und Multimediabereich mitreissen und tauchen Sie mit den Möglichkeiten der erweiterten Realität virtuell in die Arena der nächsten Fête ein! Mit unserer App «Fête des Vignerons 2019» können Sie das Erlebnis der #FeVi2019 noch verlängern und vor allem auch mit anderen teilen!

Ticketverkauf an unserem Stand

Kaufen Sie Ihr Ticket an unserem Stand und garantieren Sie sich damit frühzeitig einen Platz für die Vorführung Ihrer Wahl. Es ist möglich, exklusiv Plätze im Freiburger Sektor zu reservieren.

www.fetedesvignerons.ch

Kontakt : Marie-Jo Valente, Stellvertreterin des Directeur Exécutif der Fête des Vignerons
T. 079 467 73 77 - E. mariejo.valente@fdv2019.ch



Schlussakt mit der Krone, Fête des Vignerons 1999, Foto Philippe Pache, © Confrérie des Vignerons



Ehrengast



Lavaux Passion

Aussergewöhnliche Weinberge und Weltkulturerbe

Stand 156 / Halle 020

Die Winzerinnen und Winzer von Lavaux Passion laden Sie ein, den Reichtum der Terroirs des Lavaux zu entdecken. Begeben Sie sich unter der kundigen Führung der Weinbäuerinnen und Weinbauern auf eine kulinarische Reise durch das UNESCO-Weltkulturerbe: die Terrassenweinberge des Lavaux. Entdecken Sie die zahlreichen Facetten eines heroischen Weinbaus mit einer eindrücklichen, tausendjährigen Geschichte.

Angebote und Aktivitäten am Stand

Lust auf Geschichte(n)?

Hier lernen Sie Winzerinnen und Winzer aus dem Lavaux kennen, ihre Leidenschaft für ihr Handwerk und die Reichhaltigkeit dieser Terroirs. Nehmen Sie Anteil an ihrer Begeisterung für Tradition und an ihren Anekdoten aus dieser einzigartigen Region.

Lust auf Verkostung?

Hier entdecken Sie bei einer gemütlichen Degustation die Weine der Region Lavaux. Die unbestrittene Weinsorte ist hier der Chasselas, ein Wein mit vielen fruchtigen und auch trockenen Noten, und damit der ideale Begleiter zu den Fischspezialitäten aus unserem Restaurant.

www.lavauxpassion.ch

Kontakte : Blaise Duboux, Präsident der Communauté des vignes et du vin de Lavaux
T. 078.697 18 80 - E. blaise.duboux@blaiseduboux.ch



Foto : Marie-Jo Valente



Ehrengast



Swiss Bakery Trophy

Die grösste Veranstaltung der gewerblichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche in der Schweiz

Stand 155 / Halle 020

Die Swiss Bakery Trophy ist eine Qualitätsprüfung von handwerklich hergestellten Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Produkten. Sie wird seit 17 Jahren vom Westschweizer Bäcker-Konditor-Confiseurmeisterverband (ARABPC) organisiert. Es ist die grösste Veranstaltung der gewerblichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche in der Schweiz.

Angebote und Aktivitäten am Stand

Benotung für die Swiss Bakery Trophy

Von Mittwoch bis Samstag, 11.00 bis 20.00 Uhr, nimmt eine Jury die Benotung der Wettbewerbsprodukte vor.

Show-Backen und Workshop in der Gourmet-Arena

Vom Mittwoch bis Samstag, 18.30 bis 19.30 Uhr demonstrieren vier Gäste der Swiss Bakery Trophy ihr Können in der Gourmet-Arena. Nach jeder Show können die Zuschauerinnen und Zuschauer (max. 10 Pers.) einen Workshop in der Backstube der Swiss Bakery Trophy (Stand 155, Halle 020) absolvieren und unter dem kundigen Rat des Fachmanns das vorgestellte Rezept backen.

Ateliers für Kinder im L'Amuse-Bouche

Bäcker-Konditoren-Confiseure bieten mehrere Ateliers für Kinder an (Dauer: 1 Stunde).

Die Backstube «Le Laboratoire» (Stand 155, Halle 020)

Mittwoch	10.00–13.30	1. Wettbewerb Cuchaule AOP
Donnerstag	13.30–16.45	Show Kanton Graubünden
	17.00–19.00	Show Walliser Roggenbrot AOP
Freitag	9.30–16.30	Final Beste Jungbäcker-Konditoren Romandie und Tessin (Gruppe 1)
	18.30–19.30	Preisverleihung Cuchaule AOP
Samstag	9.30–16.30	Final (Gruppe 2)
	18.30–20.30	Show Kanton Neuenburg
Sonntag	6.00–13.00	Final (Gruppe 3)
	13.00–15.00	Vorbereitung Apero

www.swissbakerytrophy.ch

Kontakte :

Nicolas Taillens, Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy, T. 079 693 15 66 - E. nicolas@boulangerietaillens.ch
Anais Henry, Verantwortliche Kommunikation, T. 076 544 32 06, E. anais.henry@fpe-ciga.ch



Persönlichkeiten auf Besuch

Presstetermin auf Verlangen

8



Christophe Darbellay

Staatsrat des Kantons Wallis
Präsident des Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Offizielle Zeremonie – Mittwoch, 31. Oktober 2018



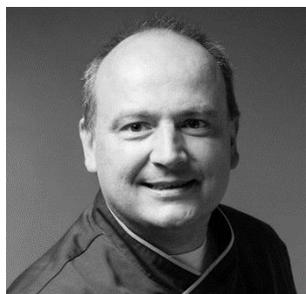
Frédéric Hohl

Directeur Exécutif der Fête de Vignerons 2019
Ehrengast des Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Offizielle Zeremonie – Mittwoch, 31. Oktober 2018



Blaise Duboux

Präsident der „Communauté de la vigne et des vins de Lavaux »
Ehrengast des Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Offizielle Zeremonie – Mittwoch, 31. Oktober 2018



Didier Ecoffey

Präsident der Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC) – Swiss Bakery Trophy
Ehrengast des Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Offizielle Zeremonie – Mittwoch, 31. Oktober 2018



Didier Castella

Staatsrat des Kantons Freiburg
Direktor der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD
Offizielle Zeremonie – Mittwoch, 31. Oktober 2018



Animationen



GOURMET ARENA

Spitzenköche und bekannte Persönlichkeiten stehen für Sie am Herd
Stand 158 / Halle 020



Die Gourmet-Arena ist und bleibt an der Gastromesse Goûts & Terroirs im Mittelpunkt der Aktivitäten. Berühmte Spitzenköchinnen und -köche, namhafte Autorinnen und Autoren von Kochbüchern und verschiedene Persönlichkeiten, die von den Freuden der Tafel angetan sind, geben hier dem Publikum abwechselnd Einblick in ihre Kunstgriffe beim Kochen und in ihre kleinen Geheimnisse. Nach der Demonstration folgt jeweils eine kostenlose Degustation der Kreationen.

Dabei wird die Verwendung von Regionalprodukten gefördert. Die Rezepte, die in der Arena gezeigt werden, stehen allen Hobbyköchen zur Verfügung, ganz im Sinne des Teilens und eines gemeinschaftlichen Erlebnisses.

Programm

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/gourmet-arena/programm/>

Moderator : Stéphane Decorvet

Die Partner der Gourmet Arena :



Mit der Unterstützung von :



Animationen

10

GOURMET-ARENA

MITTWOCH 31. Oktober

Stand 158 / Halle 020

12:30 - 13:30

Pascal Géraudel

Restaurant Le Grand Pont, Fribourg

14/20 Gault & Millau

www.legrandpont.ch



14:30 - 15:30

Cyril Freudiger

Hôtel de Ville, Vaulruz

15/20 Gault & Millau

www.hoteldevillevaulruz.ch



16:30 - 17:30

Franck Reynaud

L'Hostellerie du Pas de l'Ours

Crans-Montana

18/20 Gault & Millau

1* Michelin

www.pasdelours.ch



18:30 - 19:30

Ramona Bolliger

Bäckerin-Konditorin, Fachschule Richemont, Luzern

Weltmeisterin Bäckerei-Konditorei bei den WorldSkills

2017 in Abu Dhabi





Animationen



GOURMET-ARENA

DONNERSTAG, 1. November

Stand 158 / Halle 020

11

12:30 - 13:30



Manuela Magnin

Chef-Redaktorin des Magazins Goût.ch,
Woche der Genüsse

www.gout.ch

Begleitet von

Eddy Baillifard

Käsermeister Raclette du Valais AOP, Bagnes

www.eddy-baillifard.com



14:30 - 15:30

Jean-Marie Pelletier

Restaurant Quatre Saisons, Hôtel Cailler, Charmey
15/20 Gault & Millau

www.hotel-cailler.ch/fr/restaurant-quatre-saisons



16:30 - 17:30

Julien Konrad

Auberge Communale, St-Légier - La Chiésaz
14/20 Gault & Millau

www.auberge-st-legier.ch



18:30 - 19:30



Sonja Durrer

Bäckerin-Konditorin, Alpwirtschaft Unterlauenen,
Hergiswil, (Ausbildung bei : Beck Berwert, Stalden),
Schweizer Meisterin Bäckerei-Konditorei bei den
SwissSkills 2018 in Bern

Rahel Weber

Konditorin-Confiseurin, Bäckerei Hotz Rust AG, Baar
Schweizer Meisterin Konditorei-Confiserie bei den
SwissSkills 2018 in Bern





Animationen



12

GOURMET-ARENA

FREITAG 2. November

Stand 158 / Halle 020

12:30 - 13:30

Swiss Armed Forces Culinary Team

Gewinner der Olympiade der Köche 2008 und 2012, 1. Platz Weltmeisterschaften der Köche 2002 und 2006, 2. Platz Weltmeisterschaften der Köche 2010 und 2014

- Arnaud Müller
- Daniel Marti
- Sascha Heinmann

www.vtg.admin.ch/fr/organisation/kdo-ausb/foaplog/cuisine/swiss-armed-forces-culinary-team.html



14:30 - 15:30

« Le Pérolles » von Pierrot Ayer

Fribourg

Mit Pierre-Pascal Clément und Benoît Jérôme

18/20 Gault & Millau

www.leperolles.ch



16:30 - 17:30

Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers, Vézenaz

www.gourmetbrothers.ch



18:30 - 19:30

Jorge Cardoso

Chef Chocolatier « Suard », Fribourg

Mitglied der Equipe Suisse de Pâtisserie,

3. Platz Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017 in Lyon





Goûts & Terroirs
DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

ESPACE GRUYÈRE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019
Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception
Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

Animationen



13

GOURMET-ARENA

SAMSTAG 3. November

Stand 158 / Halle 020

12:30 - 13:30

Pierre-Etienne Joye

Journalist RTS, Bulle



14:30 - 15:30

Philippe Ligron

Verantwortlicher Food Experience,
Alimentarium, Vevey

www.alimentarium.org



16:30 - 17:30

Romain Paillereau

La Pinte des Mossettes, Cerniat
16/20 Gault & Millau
1* Michelin

www.lapintedesmossettes.ch



18:30 - 19:30

Olivier Hofmann

Artisanaler Bäcker-Konditor
Boulangerie Hofmann, Reconvilier

www.boulangerie-hofmann.ch





Goûts & Terroirs
DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

ESPACE GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019
Lavaux Passion, Vignoble et patrimoine d'exception
Swiss Bakery Trophy

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

Animationen



14

GOURMET-ARENA

SONNTAG 4. November

Stand 158 / Halle 020

11:30 - 12:30

Lionel Rodriguez

Hôtel des Trois Couronnes, Vevey
16/20 Gault & Millau
1* Michelin
www.hoteltroiscouronnes.ch



13:30 - 14:30

Pierrick Suter

Hôtel de la Gare, Lucens
17/20 Gault & Millau
www.hoteldelagarelucens.ch



15:30 - 16:30

Nathalie Jacoulot

La Table du Reymond, La Chaux-de-Fonds
14/20 Gault & Millau
www.latabledureymond.ch





Animationen

L'Amuse-Bouche

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

Stand 149 / Halle 020



15

Kostenlose Workshops

Die 5 Sinne sind unsere Lieblingsinstrumente, wenn es darum geht, Spass zu haben. Mitten in der Messe bietet L'Amuse-Bouche Aktivitäten speziell für das junge Publikum und ihre Familien an. So entdeckst Du die Ernährung und das Essen einmal ganz anders: interaktiv und unterhaltsam.

Jedes Jahr erfindet sich L'Amuse-Bouche neu, damit Du neue Entdeckungen machen kannst. Also: Besuche uns unbedingt mit Deiner Familie, und lass Deine 5 Sinne mit dem Essen spielen!

Schule des Geschmacks - Workshops für 6- bis 12-Jährige (nur Französisch)

Nimm an einem interaktiven, unterhaltsamen Workshop mit Leiterinnen und Leitern unterschiedlicher Herkunft teil. Hier lernst Du neue Rezepte, unbekannte Geschmacksrichtungen und Überraschendes rund ums Essen kennen.

Schreibe Dich am Stand ein und geniess die Momente im Kreis anderer Kinder.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/amuse-bouche/aktivitaeten-fuer-familien/



Stand des Programmes per 01.10.2018, Änderungen vorbehalten



Animationen

16

Das Programm der « Ecole du Goût » Jeden Tag ein oder mehrere Workshops à 60 Minuten

Stand 154 / Halle 020



Wrap'N go !

Mach Deinen eigenen trendigen Snack: lecker, gesund, ausgewogen und schmackhaft, mit Terroir-Produkten! Du kannst diesen salzigen Wrap heimnehmen, nachdem Du ihn eigenhändig von A-Z aus feinsten Zutaten hergestellt hast!

- Mittwoch, Samstag und Sonntag
von 14h00 bis 15h00

Vom Grangeneuve, Staat Freiburg
www.grangeneuve.ch



Werde ein kleiner Bäcker

Werde zum kleinen Bäcker in nur 60 Minuten! Du bäckst köstliche Brioche-Brote, welche Du mit eigenen Komponenten nach Lust und Laune verfeinern kannst!

- Mittwoch
von 14h00 bis 15h00*

Von David Parrat, Parrat Artisan, Saignelégier
www.parrartartisan.com

*Achtung: die Brote können ab 16h00 mitgenommen werden, nach der Back- und Auskühlzeit.



Atelier Chocolat

Mmmhhh, ein Lutscher aus Schokolade! Wenn Du Schoggi liebst, dann ist dieses Atelier für Dich! Du machst Deine eigenen Lutscher und kannst sie selber nach Lust und Laune dekorieren!

- Freitag und Samstag
von 17h00 bis 18h00
Workshop konzipiert und durchgeführt von Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères
www.chocolaterie-gruyeres.ch

- Mittwoch
von 15h30 bis 16h30
Durchgeführt von Joël Merigonde, Pâtissier Chocolatier, Genève
www.chocolaterie-merigonde.ch





Animationen

Das Programm der « Ecole du Goût »

Jeden Tag ein oder mehrere Workshops à 60 Minuten

Stand 154 / Halle 020



17

Sablés und Spitzbuben – ganz lustig

Mach Deine eigenen lustigen Sablés und Spitzbuben, mit einem Trick vom Bäcker-Profi, um die Guetzi noch bekömmlicher zu machen: wir ersetzen einen Teil des Weizengluten mit Dinkelgluten.

- Mittwoch
von 17h00 bis 18h00

Von David Parrat, Parrat Artisan, Saignelégier

www.parratartisan.com



Vegetarische Klösschen und Piadina

Lerne ein paar saisonale und regionale Produkte kennen. Weisst Du was ein saisonales Lebensmittel ist? Mit Monia lernst Du spielerisch und stellst Köstlichkeiten auf der Basis eines Mehles her, welches Du wahrscheinlich nicht gewohnt bist, nämlich eines ohne Gluten. Und dazu kombinierst Du ein regionales Saison-Produkt, welches sich sehr vielseitig verwenden lässt. Überraschung!

- Samstag, von 12h30 bis 13h30
- Sonntag, von 12h15 bis 13h15

Von Monia, « Chez Monia », Bulle

www.chezmoniatelier.com



Fish & Kids LOË

Tauch in das Universum der LA PERCHE LOË ein und koche wunderbare Rezepte mit Eglifilets, wie ein richtig grosser Koch. Ob frisch oder geräuchert, Du kannst Dein Fisch-Gericht dann mitnehmen und erhältst zudem ein Überraschungsgeschenk!

- Mittwoch von 15h30 bis 16h30
- Donnerstag und Samstag, von 11h00 bis 12h00 / von 15h30 bis 16h30
- Sonntag, von 10h30 bis 11h30

von Sophie Vuilleumier, LA PERCHE LOË

www.lapercheloe.ch





Animationen

18

Das Programm der « Ecole du Goût »

Jeden Tag ein oder mehrere Workshops à 60 Minuten

Stand 154 / Halle 020



Apfelkuchen

Die Köchinnen, welche diesen Workshop animieren, verbringen lange Stunden am Herd, um ihren Familien und den Mitarbeitern auf dem Bauernhof eine leckere Mahlzeit zuzubereiten. Sie werden Dich bei der Herstellung eines Apfelkuchens begleiten, bei dem Du sogar den Teig selber machst! Du wirst sehen, es ist ein Kinderspiel!

- Donnerstag, von 12h30 bis 13h30 / von 14h00 bis 15h00
- Sonntag, von 15h30 bis 16h30



Von der Vereinigung der Freiburger Landfrauen

www.paysannesfribourgeoises.ch

Happy Halloween

Mit den zukünftigen Hauswirtschafts-Lehrer/Innen, machst Du witzige und grauulich aussehende Muffins aus Schokolade und Kürbis! Die kannst Du dann ganz nach Halloween-Tradition dekorieren!

- Mittwoch und Donnerstag
von 17h00 bis 18h00



Von der Pädagogischen Hochschule, Freiburg

www.hepfr.ch

Halloween Cupcakes

Mit den zukünftigen Hauswirtschafts-Lehrer/Innen machst Ihr leckere Cupcakes mit Kürbis, welche Du nach Lust und Laune dekorieren darfst, bevor Du sie heim nimmst!

- Samstag,
von 17h00 bis 18h00



Von der Pädagogischen Hochschule, Freiburg

www.hepfr.ch



Animationen

19

L'Amuse-Bouche ist ein Projekt, welches vom Salon Suisse des Goûts et Terroirs konzipiert wurde, in Zusammenarbeit mit Carine Cornaz Bays (Projekt-Konzeption), und realisiert mit verschiedenen Partnern, welchen wir herzlich für ihre Unterstützung danken.



Hauptpartner



Partner Leistungen



Partner Aktivitäten





Animationen

L'ÉCOLE DU GOÛT

Ein grosses Dankeschön an die Partner der École du Goût

Stand 154 / Halle 020



20

Hauptpartner « École du Goût »



Partner Leistungen « École du Goût »



Mit der Unterstützung





Im ersten Stock erwartet Sie Tolles!

Der Messebesuch hört nicht im Erdgeschoss auf: 30 Aussteller warten im 1. Stock mit unverwechselbaren Spezialitäten auf Sie.

21

Wünschen Sie Tischbedienung?

In einem der drei Bistros im 1. Stock essen Sie in aller Ruhe eines der vielfältigen, originellen Menüs.

- Traiteur La Passion GmbH, Stand 178
- La Pinte du Barbu, Stand 188
- Restaurant «Au Premier», Stand 195 (abends bis 24.00 Uhr)

Bar

Lehnen Sie sich nach dem Messebesuch zurück, und profitieren Sie von der Bar im 1. Stock und ihrer Terrasse mit Sicht auf die Ausstellungshalle mit den Ehrengästen. Stand 196

Öffnungszeiten der Bar

Mittwoch bis Samstag bis 2.00 Uhr





Goûts & Terroirs
DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019
Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception
Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

Kombinieren Sie einen Besuch mit einem Ausflug à la « Belle époque »

22

NOSTALGIE-EXPRESS

Gourmandise und Belle Epoque



Ein exklusives Erlebnis für jeden Eisenbahn-Fan garantiert die Sonderfahrt Montreux–Bulle im Zug mit der historischen Bernina-Lok. Im Salon-Wagen aus den 1900er-Jahren erleben Sie eine unvergessliche «Belle Epoque»-Reise bis vor die Tore der Schweizer Gastromesse «Goûts & Terroirs».



Diese «Nostalgie Express»-Zugfahrt wird vom Bahnmuseum Blonay-Chamby organisiert. Bei der Hinfahrt geniessen Sie gratis einen Kaffee mit Gipfeli, bei der Rückfahrt ein Erfrischungsgetränk. Diese einmalige Zugsreise findet nur am **Sonntag, 4. November 2018**, statt.

Programm

- 9h02 Abfahrt in Montreux
- 10h51 Ankunft in Bulle
Besuch des Salon
- 15h31 Abfahrt in Bulle
- 17h29 Ankunft in Montreux

Melden Sie sich schnell an, die Platzzahl ist beschränkt.

www.blonay-chamby.ch



Mobilität

Geniessen Sie die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ohne Stress: Reisen Sie mit öffentlichem Verkehr oder mit Carsharing an.

23

ÖFFENTLICHER VERKEHR

2 Mobul-Buslinie 2
Haltestelle Espace Gruyère
Infos und Fahrplan www.tpf.ch



SBB RailAway-Kombi

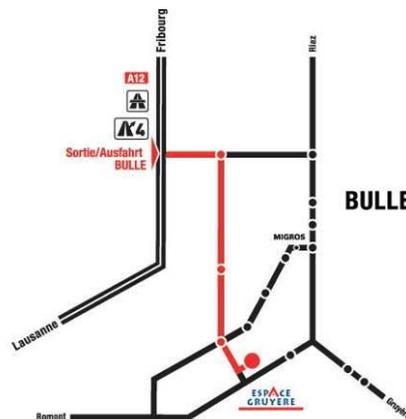
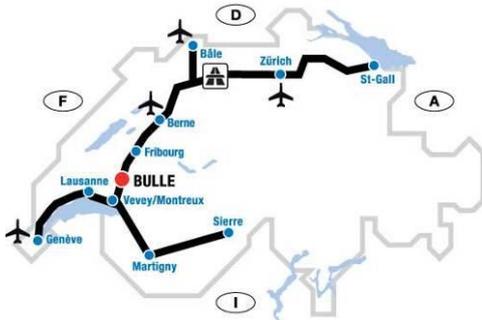
Profitieren Sie mit dem SBB RailAway-Kombi von 30% Rabatt auf dem Eintritt für Erwachsene und Kinder und 20% Rabatt für AHV/IV/Studenten bei der An-/Rückreise mit dem öffentlichen Verkehr. Das RailAway-Kombi gibt es an Ihrem Bahnhof, beim Rail Service 0848 44 66 88 (CHF 0.08/Min.) oder online unter www.sbb.ch/gouts-terroirs.

SBB CFF FFS

MIT DEM AUTO: PARKGEBÜHR CHF 10.00*

Autobahn A12, Ausfahrt «Bulle». Folgen Sie der Signalisation in der Umgebung von Bulle. Es besteht nur eine beschränkte Parkplatzzahl. Die Parkgebühr erlaubt es der Gastromesse, die Kosten für die Parkplatzbewirtschaftung und den Shuttle-Bus teilweise zu decken. Die Firmen, welche ihren Parkplatz zur Verfügung stellen (z.B. Liebherr) erhalten von den Organisatoren keine Miete. *(inkl. Shuttle-Bus ab Liebherr)

GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR





Ihr Besuch ganz praktisch!

24

Datum

Mittwoch, 31. Oktober bis Sonntag, 4. November 2018

Öffnungszeiten Messe

Mittwoch bis Samstag	10.00 - 22.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 17.00 Uhr

Öffnungszeiten Bar «Au Premier»

Mittwoch bis Samstag	bis 02.00 Uhr
----------------------	---------------

Tarife

Erwachsene	CHF	15.00
Kinder 6–16 Jahre (<i>unter 6 Jahren gratis</i>)	CHF	6.00
AHV, IV, Studierende	CHF	9.00
Familie (<i>ab 3 Personen; max. 2 Erwachsene</i>)	CHF	30.00
Dauerkarte	CHF	30.00
Abend-Eintritt (<i>1 Stunde vor Schluss</i>)	CHF	5.00

Mittwoch : Gratis-Eintritt für Kinder

Der Mittwoch, 31. Oktober gehört ganz den Kindern. Extra für sie werden verschiedenste Workshops durchgeführt. Der Eintritt ist für alle Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre gratis.

Online-Tickets

www.gouts-et-terroirs.ch/de/praktische-informationen/online-tickets/

Aus Hygienegründen sind auf dem Messeareal Tiere nicht zugelassen, mit Ausnahme von Blinden- und Assistenzhunden,

In der ganzen Messe gilt Rauchverbot.

Santé! Prost!

Während der letzten Messestunde, d.h. ab 21.00 Uhr, dürfen die Winzer Wein pro Glas verkaufen.



Liste der Bistros

25

Für eine kulinarische Pause, bei Riesen- oder kleinem „Gluscht“ und wenn die Zunge am Gaumen klebt, bietet eines der kantonalen oder thematischen Bistros Rettung. Geniessen Sie das typische Ambiente und die exquisiten lokalen Spezialitäten.

Halle 050

- | | | |
|-----------|---|--|
| 15 | Au Chalet de Cremo | Fondue, Soupe de Chalet, Beinschinken, Trockenfleisch |
| 16 | Genève Terroir - La Pinte | Genfer Terroir-Produkte |
| 32 | Le Festin Neuchâtelois | Kalte Platten, Tartar, Saucisson, Rösti nach Neuenburger Art, Bio-Lamm-Ballotine, Kutteln, Palée vom Neuenburger See |
| 43 | La Perche Loë | Eglifilet aus der Schweiz |
| 51 | Chez Martin « Carnotzet Valaisan » | Walliser Terroir-Spezialitäten, Raclette und Walliser Teller |
| 70 | La Pinte Vaudoise | Waadtländer Terroir-Spezialitäten |

Halle 020-030-040

- | | | |
|------------|-----------------------------------|--|
| 105 | La Pinte fribourgeoise | Freiburger Terroir-Spezialitäten |
| 130 | Ceux du Canard | Enten-Spezialitäten aus dem Südwesten Frankreichs |
| 146 | Les Cafés Esperanza | Bar à Café, auch mit Teespezialitäten |
| 149 | Le Mas Bleu | Austern aus Tamaris und Meeres-Teller |
| 151 | Burgerland | Hausgemachte Terroir-Hamburger aus lokalen Zutaten |
| 156 | La Pinte de Lavaux Passion | Spezialitäten aus dem Genfersee |

1er étage

- | | | |
|------------|------------------------------------|---|
| 178 | Service traiteur La Passion | Tartar, Foie gras, Raviolo, Suppe, Perlhuhn-Ballotine, Patisserie |
| 188 | La Pinte du Barbu | Fondue-Spezialitäten von den Freiburger Voralpen |
| 195 | Restaurant "Au Premier" | Verschiedene Tartar und Carpaccios |
| 196 | Bar "Au Premier" | Bar zum Ausklingen |

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-bistros/>



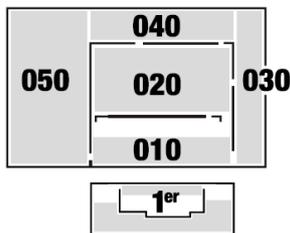
Plan

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller/>

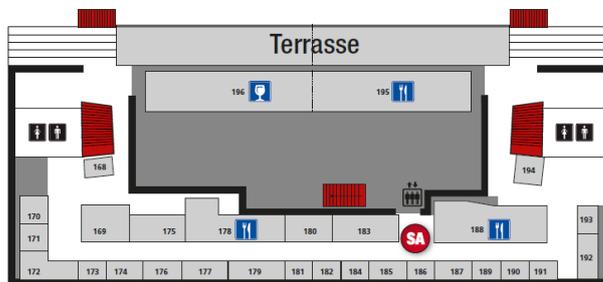
26



NUMÉROS DE HALLES



1^{ER} ÉTAGE



LÉGENDES

VS Valais	JU Jura	FR Fribourg	Bar à café	Vestiaire	Bancomat
GE Genève	VD Vaud	SA Saveurs d'Ailleurs	Bar	Infirmerie	ESPACE GRUYÈRE
NE Neuchâtel	TI Tessin	Pinte	Bar à poisson	Information	



Liste der Aussteller

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller/>

Ohne Gewähr bei Fehlern oder Unterlassung. Stand vom 22/10/2018

27

Stand	Exposant	Localité	Halle
52	100 % Valaisan	Aproz	H050
155	8^{ème} Swiss Bakery Trophy	Bulle	H020
156	A. Ruchonnet (me)	Lavaux Passion	H020
17	Absintissimo (je-ve-sa-di)	Plan-les-Ouates	H050
96	Acetaia DiScandiano	Corgémont	H040
121	Administration des Vignobles de l'Etat de Fribourg	Fribourg	H030
48	Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	H050
94	Agriloro SA	Genestrerio	H040
165	Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	H020
144	Alain Saucissons	Ponteilla (F)	H030
173	Aldila Corsica	St-Maurice	1er
181	Alphüsli AG	Oberbipp	1er
35	Animation Absinthe	Neuchâtel	H050
136	Anouche - Epices et Délices	Creys Mépieu (F)	H030
132	Apis Distribution	Peseux	H030
98	Apis Sagl	Melano	H040
66	Appenzeller Käse	Appenzell	H050
75	Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou	Epalinges	H040
194	Arno Fine Food	Thonon-les-Bains (F)	1er
184	Arts Culinaires Pasteur	Bienne	1er
42	Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	H050
66 - 67 - 68	Association Suisse des AOP-IGP	Berne	H050
13	Associative Trading Sàrl	Venthône	H050
15	Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	H050
156	Badoux Jean-Marc (me-ve-sa)	Lavaux Passion	H020
171	Badoux Vins	Aigle	1er
156	Baehler Philippe (sa-di)	Lavaux Passion	H020
81	BagBrands Sàrl	Bulle	H040
196	Bar "Au Premier"	Gruyères-Pringy	1er
186	Be&Co SA	Vernier	1er
67	Berner Alpkäse AOP	Heiligenschwendi	H050
156	Blondel Frédéric (me-je)	Lavaux Passion	H020
44	Boucher de campagne	Grandval	H050
112	Boucherie Blanc	Châtel-St-Denis	H030



Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

31	Boucherie Charcuterie Bernard Perroud	Les Ponts-de-Martel	H050
10	Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	H050
20	Boucherie du Palais SA	Carouge	H050
44	Boucherie Stéphane Chappuis	Courgenay	H050
69	Boucherie Stuby Philippe	Vevey	H050
119	Boulangerie Marchon et Favre Sàrl	Cottens	H030
147	Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	H030
120	Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Ecoffey	Romont	H030
156	Bovard Louis-Philippe (ve-sa)	Lavaux Passion	H020
85	Brasserie de la Côte	Vullierens	H040
169	Brasserie Docteur Gab's	Savigny	1er
125	Brasserie du Chauve	Fribourg	H030
47	Brasserie Trois-Dames	Ste-Croix	H050
151	Burgerland	Yverdon-les-Bains	H020
92	Cacahuat Design Passion et Gourmandise	Vuadens	H040
183	Caffè Chicco d'Oro	Balerna	1er
160	Caligara-Monselato Elvira	Genève	H020
117	Camelina Sàrl	Villarlod	H030
170	Canonica	Vernier	1er
104	Caramels Heidi	Frasses	H030
156	Cardinaux Jean-Charles (sa-di)	Lavaux Passion	H020
21	Cave Alain Gerber	Hauterive	H050
83	Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	H040
59	Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	H050
156	Cave de Corseaux (me-je)	Lavaux Passion	H020
63	Cave de la Tulipe	Fully	H050
62	Cave de l'Adret	Champlan	H050
56	Cave des Deux-Rives	Brignon (Nendaz)	H050
23	Cave des Lauriers	Cressier	H050
70	Cave des Viticulteurs de Bonvillars (sa-di)	Bonvillars	H050
70	Cave du Clos Aimond (sa-di)	Aigle	H050
77	Cave du Consul	Perroy	H040
50	Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	H050
70	Cave du Pasquier (me-je-ve)	Concise	H050
58	Cave du Rhodan	Salgesch	H050
78	Cave du Vallon	Lavigny	H040
76	Cave Girardet	Lully	H040
156	Cave Joly (me-je)	Lavaux Passion	H020
5	Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	H050
24	Cave Lavanchy	Neuchâtel	H050



Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

17	Cave Les Oulaines	Lully	H050
6	Cave Les Sentes	Sierre	H050
64	Cave Rive du Bisse	Ardon	H050
25	Caves de la Béroche	St - Aubin - Sauges	H050
26	Caves du Prieuré	Cormondrèche	H050
130	Ceux du Canard	La Seyne-sur-Mer (F)	H030
124	Chalet Fribourgeois	Villarimboud	H030
161	Champagne Perseval	Sacy (F)	H020
66	Charcuterie Vaudoise IGP	Villeneuve	H050
90	Château Le Rosey	Bursins	H040
156	Chevalley Bernard (ve)	Lavaux Passion	H020
156	Chevalley Jean-François (ve)	Lavaux Passion	H020
142	Chez Denis	Vuadens	H030
51	Chez Martin "Carnotzet valaisan"	Verbier	H050
19	Chocolat Artisanal	Meinier	H050
92	Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	H040
29	Chocolatissimo	Neuchâtel	H050
156	Chollet Vincent (me-je-di)	Lavaux Passion	H020
70	Christinat Vins (me-je-ve)	Le Sépey	H050
11	Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	H050
156	Correvon Pascal (ve-di)	Lavaux Passion	H020
150	Crème Glacée EM Sàrl	Faug	H030
38	Crème Renversante	La Chaux-de-Fonds	H050
54	Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	H050
66	Cuchaule AOP	Bulle	H050
68	Damassine AOP	Courtételle	H050
156	Dance Pascal	Lavaux Passion	H020
163	Defayes et Crettenand Sàrl	Leytron	H020
88	DiGiovanna SA	Quartino	H040
27	Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	H050
156	Dizerens Vins (ve-di)	Lavaux Passion	H020
70	Domaine Bertholet (sa-di)	Villeneuve	H050
20	Domaine de Beauvent (me-je-sa-di)	Bernex	H050
70	Domaine de Chantailles (me-je-ve)	Tartegnin	H050
73	Domaine de Chantegrive SA	Gilly	H040
39	Domaine de Chantemerle	Tartegnin	H050
70	Domaine de la Brazière (sa-di)	Tartegnin	H050
70	Domaine de la Capitaine (me-je-ve)	Begnins	H050
70	Domaine de la Croset taz (me-je-ve)	Gilly	H050
20	Domaine de la Planta (ve-sa-di)	Dardagny	H050



Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

20	Domaine de la Printanière (me-je-ve)	Avully	H050
17	Domaine de l'Abbaye	Presinge	H050
20	Domaine de Miolan (me-je-ve)	Choulex	H050
20	Domaine des Abeilles d'Or (me-je-ve-sa)	Chouilly	H050
20	Domaine des Faunes (me-je-ve-di)	Dardagny	H050
20	Domaine des Graves (me-je-sa-di)	Athenaz	H050
23	Domaine des Landions	Colombier	H050
20	Domaine des Pendus (me-je-sa-di)	Peney	H050
20	Domaine des Vallières (sa-di)	Satigny	H050
20	Domaine du Chambet (ve-sa-di)	Gy	H050
20	Domaine du Crêt (ve-sa-di)	Carouge	H050
70	Domaine du Feuillage (sa-di)	Perroy	H050
20	Domaine du Paradis (me-je-ve-sa)	Satigny	H050
153	Domaine Dussex	St-Pierre-de-Clages	H020
70	Domaine Genévaz (sa-di)	Grandvaux	H050
57	Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	H050
40	Domaine la Passion	Luins	H050
78	Domaine Le Portillon	Tartegnin	H040
102	Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	H040
74	Domaine Sous les Jardins	Bursinel	H040
20	Domaine Villard & Fils (me-je-ve)	Anières	H050
52	Duay et Fils	Saxon	H050
156	Duboux Marc & Jean (me-je-sa)	Lavaux Passion	H020
20	Dupraz Stéphane (ve-sa-di)	Soral	H050
153	Dussex Maraîcher	Saillon	H020
118	Dzin.ch - Fribourg Région	Fribourg	H030
101	Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	H040
18	Editions Cabédita-Slatkine	Bière	H050
134	El Corsica	Yvorne	H030
68	Emmentaler Switzerland AOP	Berne	H050
139	Enz Premium Spezialitäten AG	Schönholzerswilen	H030
9	Escalier de la Dame	Saxon	H050
44	Famille Nagel	Charmoille	H050
156	Fauquex Denis (je-ve)	Lavaux Passion	H020
156	Favergeres (di)	Lavaux Passion	H020
177	Fédération romande des consommateurs	Lausanne	1er
69	Fédération Vaudoise des sociétés d'Apiculture	Ferlens	H050
167	Fée d'Or Donnet	Ecublens	H020
69	Ferme de Praz-Romond	Puidoux	H050
36	Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	H050



Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

8	Fernand Cina SA	Salgesch	H050
32	Festin Neuchâtelois	Fontaines	H050
157	Fête des Vignerons 2019	Vevey	H020
70	Fischer Vins (me-je-ve)	Chenau	H050
156	Fischer Vins (sa-di)	Lavaux Passion	H020
126	Fleisch und Brau AG	St. Ursen	H030
44	Fondation Rurale Interjurassienne	Courtételle	H050
79	Food Express	Courlevon	H040
111	Freiburger Biermanufaktur	Fribourg	H030
156	Frères Dubois Cully (je)	Lavaux Passion	H020
115	FRI-Mousse	Fribourg	H030
44	Fromagerie de la Chaux-d'Abel	Sonvilier	H050
123	Fromagerie de Marsens-Vuippens	Marsens	H030
70	Fromagerie La Fleurette Sàrl	Rougemont	H050
30	Fromagerie Les Martel	Les Ponts-de-Martel	H050
113	Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	H030
168	Fuchs Traiteur	Denens	1er
156	Gaillard Jean-René (me-ve-sa-di)	Lavaux Passion	H020
16	Genève Terroir - La Pinte	Bernex	H050
17	Genève Terroir - L'Épicerie	Genève	H050
20	Genève Terroir - Les Vins	Bernex	H050
44	Gîte Rural de Courcelon	Courcelon	H050
61	Gregor Kuonen Caveau de Salquenen	Salgesch	H050
24	Grillette, Domaine de Cressier	Cressier	H050
152	Gugger-Guillod SA	Nant-Vully	H020
91	Hans Nobs & Cie SA	Münchenbuchsee	H040
174	Huile Ilios	Chaingy	1er
193	IG Dinkel	Baerau	1er
34	Interprofession de l'Absinthe	Môtiers	H050
179	Italiaselection di Vanzin Romano	Barge (CN) - Cueno (I)	1er
128	Javet et Javet	Lugnorre	H030
140	JB Morilles	Onnens	H030
49	Jean-René Germanier SA	Vétroz	H050
41	Kursner Vins SA	Féchy	H050
103	La Belle Luce S.A.	Epagny	H030
20	La Cave de Genève	Satigny	H050
84	La Cave Vevey-Montreux	Montreux	H040
20	La Ferme Courtois (me)	Versoix	H050
14	La Ferme Valaisanne	Collombey	H050
162	La Loba Chocolatière	Chesières	H020



Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

33	La Maison de l'Absinthe	Môtiers	H050
37	La Maison du Sandre	Valangin	H050
43	La Perche Loë	Corcelles	H050
156	La Pinte de Lavaux Passion	Tolochenaz	H020
188	La Pinte du Barbu	Bulle	1er
105	La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	H040
70	La Pinte Vaudoise	Lausanne	H050
138	La Route du Québec	La Neuveville	H030
133	La Uliva	Riesi CL (I)	H030
171	La Viticole Villeneuve SA	Villeneuve	1er
127	Laiterie-Fromagerie du Pâquier	Le Pâquier-Montbarry	H030
154	L'Amuse-Bouche	Bulle	H020
158	L'Arène Gourmande	Bulle	H020
156	Lavaux-Passion - Patrimoine de l'UNESCO	Epesses en Lavaux	H020
156	LCVM	Lavaux Passion	H020
93	Le Canard Gourmand	Saint-Maurice	H040
42	Le Gibier du Domaine	Thierrens	H050
70	Le Grand Pré	Yverdon-les-Bains	H050
66	Le Gruyère AOP	Pringy	H050
149	Le Mas Bleu	La Ciotat (F)	H030
42	Le Moulin d'Echallens	Echallens	H050
42	Le Petit Encas	Etagnières	H050
3	Le Vestiaire	Bulle	H010
154	L'Ecole du Goût	Bulle	H020
131	Léman Fruits	Perroy	H030
146	Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	H030
22	Les Caves Mauler	Môtiers	H050
60	Les Celliers de Vétroz	Vétroz	H050
143	Les Délices de la Ruche	Charmoille	H030
185	Les Délices de Provence	Lausanne	1er
80	Les Délices de Tantine	St-Maurice	H040
4	Les Liqueurs du Grand-Père Cornut	Randogne	H050
86	Les Pères Fruit'art	Luins	H040
33	Les Saveurs Marguerite	Dombresson	H050
67	L'Etivaz AOP	L'Etivaz	H050
187	Liquoristerie-Vinaigrerie-Moutarderie du Grand-Pré	Cottens	1er
189	L'Olivène	Fribourg	1er
100	Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbio	H040
116	Madame Tartare	Bulle	H030
106	Magie de la Ferme	Dompierre	H030



Goûts & Terroirs

DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

46	Maison Gilliard SA	Sion	H050
145	Maison Jean Huttard	Zellenberg - Alsace (F)	H030
156	Mamin Albert (me-je-sa)	Lavaux Passion	H020
114	Marché des Chandines	Delley	H030
71	Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	H050
72	Moulin de Sévery	Sévery	H040
69	Mozza'Fiato	Cuarnens	H050
32	Neuchâtel - Vins et Terroir	Cernier	H050
28	Neuchâtel Information	Neuchâtel	H050
141	Oil & Whisky	Sion	H030
190	Original Food	Hergiswil	1er
53	Ozenit	Granges	H050
1	Pain de Seigle valaisan AOP	Conthey	EXT
67	Pain de Seigle valaisan AOP	Conthey	H050
87	Paolo Basso Wine	Lugano	H040
164	Paradis des Gourmets	Chénens	H020
129	Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut	Château-d'Oex	H030
129	Parcs Suisses	Berne	H030
82	Parfum de Vigne	Dully	H040
97	Pastificio Di Lella SA	Sementina	H040
89	Pausa Caffè Sàgl	Rivera	H040
70	Pays d'Enhaut Produits Authentiques et L'Etivaz	Château-d'Oex	H050
66	Poire à Botzi AOP	Posieux	H050
176	Porcelli Nicola	Territet	1er
156	Porta Yves (sa-di)	Lavaux Passion	H020
172	Porto et Nata	Pailly	1er
156	Potterat Guillaume (me-je-ve)	Lavaux Passion	H020
2	Press Corner	Bulle	H010
86	Pultorte	Genève	H040
66	Raclette du Valais AOP	Conthey	H050
7	Régence-Balavaud	Vétroz	H050
175	Reitzel (Suisse) SA	Aigle	1er
195	Restaurant "Au Premier"	Gruyères-Pringy	1er
12	Reynard Jean-Marie	Savièse	H050
137	Ringier Axel Springer Suisse SA	Lausanne	H030
159	Roche Truffes	Massongex	H020
92	Romain Leemann Artisan	Treize-Cantons	H020
182	Salaisons d'Anniviers	Vissoie	1er
166	Salami SA	La Tour-de-Trême	H020
148	Saldac Suisse	Prilly	H030

Goûts & Terroirs
DIE SCHWEIZER MESSE FÜR HEIMISCHE GENÜSSE

31. OKTOBER
4. NOVEMBER 2018
BULLE

ESPACE GRUYÈRE

UNTERHALTUNGEN
UND WETTBEWERB

Fête des Vignerons 2019
Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception
Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
goutsetterroirs

34

69	Sapalet Fromagerie familiale	Rossinière	H050
67	Saucisson Neuchâtelois IGP	Les-Ponts-de-Martel	H050
65	Saveurs et Nature	Conthey	H050
66	Sbrinz AOP	Sursee	H050
110	Schmutz Vins SA	Praz	H030
107	Schneckenpark Gurmels	Gurmels	H030
109	Schwaller's Sensler Bauernladen	St. Antoni	H030
178	Service Traiteur la Passion Sàrl	Epagny	1er
180	Spice N'Tease	Chailly-Montreux	1er
192	Swiss Wine Selection SA	Chardonne	1er
191	Talrose-Manufaktur	Schleitheim	1er
69	Terravin	Lausanne	H050
69	Terre vaudoise	Lausanne	H050
45	Terre&Nature Publications SA	Lausanne	H050
99	Terreni alla Maggia SA	Ascona	H040
156	Terres de Lavaux (sa)	Lavaux Passion	H020
122	Terroir Fribourg	Granges-Paccot	H040
67	Tête de Moine AOP	St-Imier	H050
135	Trésors du Chai	Lausanne	H030
156	UVC (je)	Lavaux Passion	H020
66	Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	H050
66	Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	H050
95	Valsangiacomo Vini	Mendrisio	H040
69	Vaud Terroirs	Lausanne	H050
108	Vitagneau	Cheyres	H030
156	Weber Mélanie (ve-di)	Lavaux Passion	H020

Stand : 22/10/2018



Mit Dank an unsere Partner

Partner

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Medienpartner



Mit der Unterstützung





Medien

Das Presse-Dossier kann als PDF von <http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien> heruntergeladen werden.

36

Zutritt für Presse

Ihr Presseausweis (oder professionelle Visitenkarte) berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2017 steht auf www.gouts-et-terroirs.ch zum Download zur Verfügung.

- ▶ Galerie Flickr Goûts et Terroirs www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums
- ▶ www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien

Internet

- ▶ www.gouts-et-terroirs.ch

Social Media

- ▶ www.facebook.com/goutsetterroirs
 - ▶ www.instagram.com/goutsetterroirs
- Partagez vos publications avec **#gtbulle**

Presse-Daten

Mittwoch 23. Oktober

Pressekonferenz

Pressemitteilung + Pressedossier: Die Ausgabe 2018 stellt sich vor

Mittwoch 31. Oktober

Pressemitteilung bei der Eröffnung

15.30 Pressekonferenz : Initiative FAIR

Konferenzraum 231, 2. Stock www.fair.ch

Sonntag 4. November

Pressemitteilung zum Abschluss der Messe

Interviews auf Anfrage

Reportagen und Pressetermine können auf Anfrage organisiert werden. Wir stehen Ihnen dafür gerne zur Verfügung!



Pressekontakte

37

presse@gouts-et-terroirs.ch

Kontakte

Marjorie Born

Attachée de presse Suisse romande
T. +41 78 621 68 64

Barbara Pokorny

Presseverantwortliche Deutschschweiz
T. +41 79 759 03 66

Marie-Noëlle Pasquier

Direktorin
E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Generalsekretär
E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch
T. +41 78 637 41 92

Organisationskomitee

- Christophe Darbellay, Präsident, Nationalrat
- Marie-Noëlle Pasquier, Direktorin
- Lionel Martin, General-Sekretär
- Pierre-Alain Bapst, Entwicklung
- Thierry Sottas, Finanzen
- Yves Grandjean, Aufbau
- Dominique Both, Technik