

Français

DOSSIER DE PRESSE

Conférence de presse, Vevey
Mardi 23 octobre 2018

Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES



31 octobre
au 4 novembre 2018
BULLE - ESPACE GRUYERE

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



Sommaire 2018

2	COMMUNIQUE DE PRESSE	3
	INVITE D'HONNEUR - FETE DES VIGNERONS 2019	5
	INVITES D'HONNEUR - LAVAUX PASSION	6
	INVITES D'HONNEUR - SWISS BAKERY TROPHY	7
	PERSONNALITES A RENCONTRER AU SALON	8
	L'ARENE GOURMANDE	9
	« L'AMUSE-BOUCHE »	15
	ANIMATIONS DIVERSES	22
	NOSTALGIE EXPRESS	23
	MOBILITE - INFORMATIONS PRATIQUES	24
	LISTE DES PINTES	26
	PLAN DU SALON	27
	LISTE DES EXPOSANTS	28
	MERCI A NOS PARTENAIRES	36
	MEDIAS	37
	CONTACTS ET COMITE D'ORGANISATION	38



Communiqué de presse

Vevey, le 23 octobre 2018

19^e édition du Salon Suisse Goûts et Terroirs

Sous le signe du vin et du pain

Rendez-vous incontournable de l'automne, le Salon Goûts et Terroirs se tiendra cette année du mercredi 31 octobre au dimanche 4 novembre à Espace Gruyère, à Bulle. L'univers de la vigne et le savoir-faire des boulangers-pâtisseries-confiseurs seront cette année à l'honneur. Sans oublier les quelques 300 exposants et artisans du goût qui vous feront découvrir plus de 6'000 produits et partager leur amour des bonnes choses.

Invités d'honneur

L'été prochain, la ville de Vevey vibrera autour de la **Fête des Vignerons 2019** qui ravit des centaines de milliers de spectateurs, une fois par génération. Célébration des travaux de la vigne, le spectacle, conçu par Daniele Finzi Pasca sera l'événement à ne pas manquer. En attendant, découvrez l'histoire de la fête, les coulisses de l'organisation et réservez votre place sur l'espace-exposition.

Fiers représentants d'un vignoble en terrasses inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, les vigneronnes et vignerons de **Lavaux Passion** viendront partager leur savoir-faire. Ils ne manqueront pas de mettre à l'honneur le cépage roi de la région, le Chasselas et ses nombreux terroirs.

Concours

Véritable vitrine du talent des boulangers-pâtisseries-confiseurs helvétiques, le **Swiss Bakery Trophy** est un concours de référence pour la branche. L'événement est organisé par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC) depuis 17 ans. Les professionnels en profiteront pour partager leur amour du produit et leurs techniques avec le grand public, dans le cadre de l'Arène gourmande et à l'Amuse-Bouche.

Animations

Le vin et le pain ne seront pas seuls à l'honneur, d'innombrables produits de bouche, d'ici et d'ailleurs, seront à découvrir aux Goûts et Terroirs. Dans l'enceinte de **l'Arène gourmande**, par exemple. Chefs de renom et personnalités s'y relaient pour cuisiner en public et dévoiler leurs tours-de-main.

Amuse-Bouche et Ecole du Goût

Les enfants ne sont pas oubliés. Ils pourront aiguiser leurs cinq sens à **l'Amuse-Bouche**, un espace ludique et interactif dédié aux familles. A moins qu'ils ne préfèrent prendre part aux nombreux ateliers organisés par **l'Ecole du Goût**. A noter que le mercredi 31 octobre, Goûts et Terroirs sera la Journée des enfants ! L'entrée sera gratuite ce jour-là pour les 0 (6-16 ans).



A table !

Au Salon Goûts et Terroirs, on prend aussi du bon temps. Les nombreuses pintes et restaurants thématiques vous permettront de vous désaltérer ou de déguster un plat traditionnel ou une spécialité. Et pour ceux qui souhaitent prolonger la visite, le bar « Au Premier » sera ouvert en nocturne jusqu'à 2 heures du matin du mercredi au samedi ! Les vigneronnes qui le souhaitent pourront également pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.

Nous vous souhaitons une agréable visite aux Goûts et Terroirs !

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

En bref...

Invités d'honneur

Fête des Vignerons 2019. Du 18 juillet au 11 août 2019, le cœur de la ville de Vevey battra au rythme du spectacle conçu par Daniele Finzi Pasca. Découvrez un avant-goût de cet événement qui n'a lieu qu'une fois par génération dans l'espace-exposition.

Les vigneronnes et vigneronnes de Lavaux Passion présenteront les vins de ce vignoble d'exception inscrit au patrimoine mondiale de l'UNESCO.

Concours

Le Swiss Bakery Trophy réunira la fine fleur des boulangers-pâtisseries-confiseurs de Suisse pour une évaluation de leur savoir-faire et de la qualité de leurs produits.

La Journée des enfants !

Mercredi 31 octobre, l'entrée au Salon sera gratuite pour les 0(6 à 16 ans). De nombreuses animations et ateliers à l'Ecole du Goût leur seront proposés.

Mobilité et billetterie

Espace Gruyère est desservi par la ligne 2 Mobul

Offre combinée Railaway : Voyagez en transports publics et bénéficiez de 30% de réduction sur l'entrée adulte/enfant et 20% sur l'entrée AVS/AI/Étudiants. L'offre est disponible en gare et auprès de Rail Service au 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min.) ou en ligne sur www.cff.ch/gouts-terroirs

Infos pratiques

Bulle, Espace Gruyère, du 31 octobre au 4 novembre 2018

Mercredi à samedi : 10h-22h, Dimanche : 10h-17h

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

Agri

Le Matin



ORGANISATION





Invité d'honneur Stand 157 / Halle 020

Fête des Vignerons 2019

La Fête des Vignerons, une tradition vivante

Fête des 20 Vignerons 19

5

Une fois par génération, la Fête des Vignerons célèbre la vigne, une région et un art de vivre. Entre le 18 juillet et le 11 août 2019, le cœur de la ville de Vevey battra au rythme du spectacle conçu par Daniele Finzi Pasca.

Programme d'animations

Venez découvrir l'histoire de la Fête des Vignerons et recueillir de nombreuses informations sur l'édition 2019 ! Notre espace-exposition présent sur le stand de l'invité d'honneur du Salon Goûts et Terroirs vous propose une expérience ludique et interactive à travers l'histoire de la Fête, vous procurant un avant-goût de l'ambiance de la prochaine édition, qui se déroulera du 18 juillet au 11 août 2019, à Vevey !

Laissez-vous séduire par notre espace muséal et multimédia. Plongez-vous au cœur de l'arène de la prochaine édition au moyen de la réalité augmentée ! Notre application mobile « Fête des Vignerons 2019 » vous permettra en outre de prolonger et surtout partager l'expérience FeVi2019.

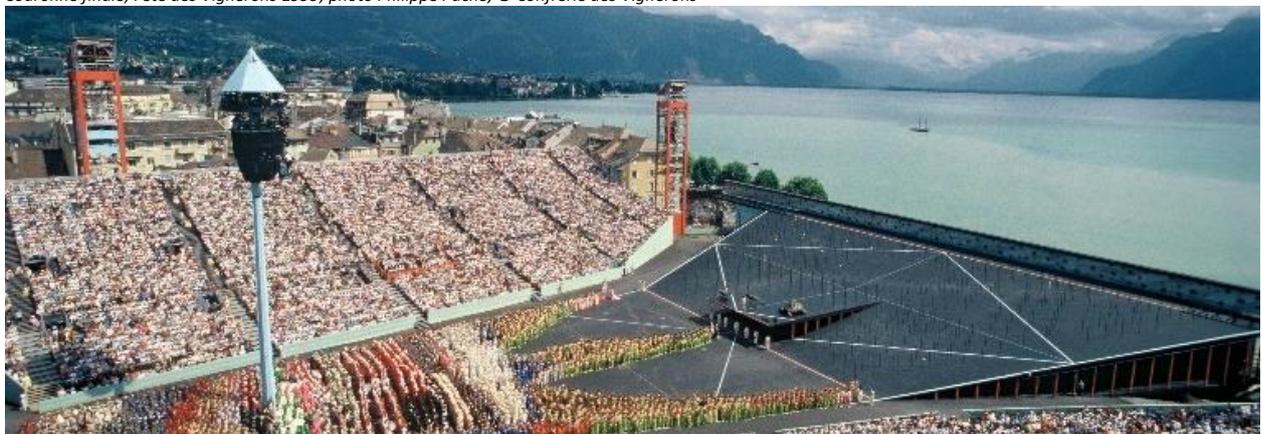
Billetterie disponible sur notre stand

Profitez de la billetterie sur notre stand pour réserver votre place pour la représentation de votre choix. Il vous sera également possible de réserver en exclusivité des places dans le secteur fribourgeois.

www.fetedesvignerons.ch

Contact pour la presse : Marie-Jo Valente, Adjointe à la Direction Exécutive de la Fête des Vignerons
T. 079 467 73 77 - E. mariejo.valente@fdv2019.ch

Couronne finale, Fête des Vignerons 1999, photo Philippe Pache, © Confrérie des Vignerons





Invité d'honneur - Stand 156 / Halle 020

Lavaux Passion

Vignoble et patrimoine d'exception



Les vigneronnes et les vignerons de Lavaux Passion vous accueillent et vous invitent à découvrir la richesse des terroirs de Lavaux. Participez à un voyage gustatif guidé par le savoir-faire des viticultrices et viticulteurs des vignes en terrasses de Lavaux inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Découvrez toutes les facettes d'une viticulture héroïque forte d'un millénaire d'une histoire remarquable.

Programme d'animations

Rendez-nous visite

Faites connaissance avec les vigneronnes et vignerons de Lavaux, passionnés par l'art du vin et la diversité des terroirs. Partagez leur passion des traditions et leurs anecdotes sur l'histoire de ces terres d'exception.

Envie d'une dégustation ?

Venez découvrir et déguster les vins de la région de Lavaux. Le cépage roi est le Chasselas, un vin riche d'arômes fruités et secs, idéal pour accompagner les spécialités du lac servies dans notre restaurant.

www.lavauxpassion.ch

Contact pour la presse : Blaise Duboux, Président de la Communauté des vignes et du vin de Lavaux
T. 078 697 18 80 - E. blaise.duboux@blaiseduboux.ch



Photo : Marie-Jo Valente



Concours - Stand 155 / Halle 020



Swiss Bakery Trophy

Le plus grand événement dédié à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en Suisse

Organisé par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC) depuis 17 ans, le Swiss Bakery Trophy met en valeur, sous forme d'évaluation, les produits et les métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale. Cette manifestation est devenue le concours de référence pour les professionnels de la branche en Suisse, avec près de 200 entreprises présentant plus de 1'400 produits.

Programme d'animations

Taxations pour le Swiss Bakery Trophy

Du mercredi au samedi, de 11h00 à 20h00, un jury procède aux évaluations des produits présentés au concours. La grande nouveauté de cette année est l'utilisation de tablettes tactiles et d'un programme informatique pour réaliser les taxations, jusqu'alors faites à la main sur des feuilles en papier.

A L'Arène Gourmande : démonstrations suivies d'un atelier dans Le Laboratoire

Quatre invités du Swiss Bakery Trophy se produiront dans l'Arène Gourmande, du mercredi au samedi, de 18h30 à 19h30. A la fin de chaque démonstration, les spectateurs qui le souhaitent (max. 10 personnes) seront invités gratuitement à suivre l'artisan dans le Laboratoire du Swiss Bakery Trophy (stand 155, halle 020), où ils auront l'occasion de réaliser, à leur tour, la recette grâce aux conseils du professionnel.

Ateliers enfants à L'Amuse-Bouche

Des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs animent plusieurs ateliers de 60 min. dédiés aux enfants.

Le Laboratoire

Mercredi	10h00 à 13h30	1 ^{er} concours Cuchaule AOP
Jeudi	13h30 à 16h45	Démonstration du canton des Grisons
	17h00 à 19h00	Démonstration Pain de seigle valaisan AOP
Vendredi	09h30 à 16h30	Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries (groupe 1)
	18h30 à 19h30	Remise des prix Cuchaule AOP
Samedi	09h30 à 16h30	Finale (groupe 2)
	18h30 à 20h30	Démonstration du canton de Neuchâtel
Dimanche	06h00 à 13h00	Finale (groupe 3)
	13h00 à 15h00	Préparation apéritif

www.swissbakerytrophy.ch

Contacts pour la presse :

Nicolas Tailens, Responsable du Swiss Bakery Trophy T. 079 693 15 66 - E. nicolas@boulangerietaillens.ch
Anais Henry, Chargée de communication T. 076 544 32 06, E. anais.henry@fpe-ciga.ch



Personnalités à rencontrer lors du salon

Rendez-vous presse sur demande

8



Christophe Darbellay

Conseiller d'Etat du Canton du Valais
Président du Salon Suisse des Goûts et Terroirs
Cérémonie officielle – mercredi 31 octobre 2018



Frédéric Hohl

Directeur Exécutif de la Fête des Vignerons 2019
Invité d'honneur du Salon
Cérémonie officielle – mercredi 31 octobre 2018



Blaise Duboux

Président de la Communauté de la vigne et des vins de Lavaux
Invité d'honneur du Salon
Cérémonie officielle – mercredi 31 octobre 2018



Didier Ecoffey

Président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC) – Swiss Bakery Trophy
Invité d'honneur du Salon
Cérémonie officielle – mercredi 31 octobre 2018



Didier Castella

Conseiller d'Etat du Canton de Fribourg
Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF)
Cérémonie officielle – mercredi 31 octobre 2018



Animations



L'ARENE GOURMANDE

Des chefs de renom et des personnalités cuisinent devant vous

Stand 158 / Halle 020



L'Arène Gourmande est l'animation reine du Salon Goûts et Terroirs. Des grands chefs, des auteurs de livres de cuisine 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/>

Animateur : Stéphane Decorvet

Partenaires de L'Arène Gourmande :



Avec le soutien de :



Animations

L'ARENE GOURMANDE

MERCREDI 31 octobre

Stand 158 / Halle 020



10

12:30 - 13:30

Pascal Géraudel

Restaurant Le Grand Pont, Fribourg

14/20 Gault & Millau

www.legrandpont.ch



© Alain Wicht

14:30 - 15:30

Cyril Freudiger

Hôtel de Ville, Valruz

15/20 Gault & Millau

www.hoteldevillevalruz.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

Boulangère Pâtissière

Ecole professionnelle Richemont, Lucerne

Championne du monde de boulangerie pâtisserie
aux WorldSkills 2017 à Abu Dhabi





Animations

L'ARENE GOURMANDE

JEUDI 1 novembre

Stand 158 / Halle 020



11

12:30 - 13:30



Manuela Magnin

Rédactrice en chef du magazine Goût.ch,
Semaine du Goût

www.gout.ch

Accompagnée de

Eddy Baillifard

Fromager 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

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

www.auberge-st-legier.ch



18:30 - 19:30



Sonja Durrer

Boulangère Pâtissière, Alpwirtschaft Unterlauenen,
Hergiswil, (Formation : Boulangerie Beck Berwert,
Stalden), Championne suisse de boulangerie pâtisserie
aux SwissSkills 2018 à Berne

Rahel Weber

Pâtissière Confiseuse, Boulangerie Hotz Rust AG, Baar
Championne suisse de pâtisserie confiserie aux
SwissSkills 2018 à Berne





Animations



12

L'ARENE GOURMANDE

VENDREDI 2 Novembre

Stand 158 / Halle 020

12:30 - 13:30

Swiss Armed Forces Culinary Team

Vainqueur de l'Olympiade des cuisiniers en 2008 et 2012, 1^{er} aux Championnats du Monde des cuisiniers en 2002 et 2006, 2^{ème} aux Championnats du Monde des cuisiniers en 2010 et 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 » de Pierrot Ayer

Avec Pierre-Pascal Clément et Benoît Jérôme Fribourg

18/20 Gault & Millau

www.leperolles.ch



16:30 - 17:30

Benjamin Luzuy

Gourmet Brothers, Vésenaz

www.gourmetbrothers.ch



18:30 - 19:30

Jorge Cardoso

Chef Chocolatier « Suard », Fribourg

Membre de l'Equipe suisse de pâtisserie,

3^{ème} à la Coupe du Monde de pâtisserie 2017 à Lyon





Goûts et Terroirs
LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

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

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

Animations

L'ARENE GOURMANDE

SAMEDI 3 Novembre

Stand 158 / Halle 020



13

12:30 - 13:30

Pierre-Etienne Joye

Journaliste RTS, Bulle



14:30 - 15:30

Philippe Ligron

Responsable de la 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

Artisan Boulanger Pâtissier Confiseur
Boulangerie Hofmann, Reconvilier

www.boulangerie-hofmann.ch





Goûts et Terroirs
LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

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

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
goutsetterroirs

ESPACE GRUYÈRE

Animations



14

L'ARENE GOURMANDE

DIMANCHE 4 Novembre

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





Animations

L'AMUSE-BOUCHE

Un espace ludique et interactif pour les familles

Stand 154 / Halle 020



15

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.

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 !

L'Ecole du Goût

Ateliers pour les 6-12 ans (uniquement en français)

Ateliers interactifs et ludiques, en compagnie d'animateurs de divers horizons, pour partir à la découverte d'une recette, de goûts inconnus ou d'une thématique particulière en lien avec l'alimentation.

Inscription sur le stand

Etat du programme au 15.10.2018, sous réserve de compléments et modifications

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/amuse-bouche/des-activites-pour-les-familles/>





Animations

16

AU PROGRAMME DE L'ÉCOLE DU GOUT

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 60 minutes

Stand 154 / Halle 020



Wrap'N go !

Réalise un snack de saison « tendance », savoureux, sain, équilibré et croquant, avec des produits du terroir ! Tu pourras emmener avec toi le délicieux wrap salé que tu auras préparé de tes propres mains, de la crêpe aux ingrédients !

- Mercredi, samedi et dimanche de 14h00 à 15h00

Par Grangeneuve, Etat de Fribourg
www.grangeneuve.ch



Grangeneuve
www.grangeneuve.ch

Deviens un petit boulanger

Transforme-toi en petit boulanger le temps de 60 minutes ! Tu réaliseras de A à Z de délicieux pains briochés que tu pourras personnaliser à ton goût !

- Mercredi de 14h00 à 15h00*

Par David Parrat, Parrat Artisan, Saignelégier
www.parratartisan.com

*Attention : les pièces réalisées pourront être emportées vers 16h00, après cuisson et refroidissage.



Atelier Chocolat

Des sucettes au chocolat ! Miam ! Si tu aimes ça, cet atelier est pour toi ! Tu fabriqueras tes sucettes et pourras les décorer selon ton envie !

- Vendredi et Samedi de 17h00 à 18h00
 Atelier imaginé et animé par Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères
www.chocolaterie-gruyeres.ch

- Mercredi de 15h30 à 16h30
 Atelier animé par Joël Merigonde Pâtissier Chocolatier, Genève
www.chocolaterie-merigonde.ch





Animations

AU PROGRAMME DE L'ÉCOLE DU GOUT

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 60 minutes

Stand 154 / Halle 020



17

Sablés et coquins rigolos

Réalise des sablés et des coquins rigolos, avec une astuce du boulanger pour des biscuits plus digestes : remplacer une partie du gluten de froment par celui de l'épeautre.

- Mercredi
de 17h00 à 18h00

Par David Parrat, Parrat Artisan, Saignelégier

www.parratartisan.com



Boulettes végétariennes et Piadina

Familiarise-toi avec quelques produits de saison, proches de chez nous. Sais-tu quels sont les produits de saison ? Avec Monia, tu apprendras en jouant et réaliseras des recettes à partir de farines que tu n'as peut-être pas l'habitude de consommer (sans gluten), ajouté à cela un produit de saison qui peut se décliner en toutes sortes d'apprêts ! Surprise !

- Samedi, de 12h30 à 13h30
- Dimanche, de 12h15 à 13h15

Par Monia, « Chez Monia », Bulle

www.chezmoniatelier.com



Fish & Kids LOË

Plonge dans l'univers de LA PERCHE LOË et réalise toi-même, comme un chef, de délicieuses recettes à partir de filets de perches frais ou fumés. Tu repartiras non seulement avec ta création et la recette, mais également avec un cadeau surprise !

- Mercredi, de 15h30 à 16h30
- Jeudi et Samedi, de 11h00 à 12h00 / de 15h30 à 16h30
- Dimanche, de 10h30 à 11h30

Par Sophie Vuilleumier, de LA PERCHE LOË

www.laperchelo.ch





Animations

AU PROGRAMME DE L'ÉCOLE DU GOUT

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 60 minutes

Stand 154 / Halle 020



18

Tarte aux pommes

Les animatrices de cet atelier s'affairent quotidiennement aux fourneaux de longues heures durant, afin de préparer les repas pour leur famille et souvent les collaborateurs de leur exploitation.

Elles t'accompagneront pour te guider dans la fabrication d'une tarte aux pommes, y compris la pâte ! Tu verras, c'est un jeu d'enfant !

- Jeudi, de 12h30 à 13h30 / de 14h00 à 15h00
- Dimanche, de 15h30 à 16h30



Par L'Association Fribourgeoise de Paysannes

www.paysannesfribourgeoises.ch

Happy Halloween

En compagnie de jeunes adultes en formation universitaire afin de devenir enseignant en économie familiale, tu réaliseras de délicieux muffins courge-chocolat ! Puis tu décoreras une courge à l'occasion d'Halloween !

- Mercredi et Jeudi
de 17h00 à 18h00



Par la Haute école pédagogique Fribourg

www.hepfr.ch

Cupcakes d'Halloween

En compagnie de jeunes adultes en formation universitaire afin de devenir enseignant en économie familiale, viens confectionner de délicieux cupcakes à la courge, que tu décoreras avant de les emporter !

- Samedi
de 17h00 à 18h00



Par la Haute école pédagogique Fribourg

www.hepfr.ch



Animations

L'AMUSE-BOUCHE

Merci aux partenaires de l'Amuse-Bouche

Stand 154 / Halle 020



19

L'Amuse-Bouche est un projet créé par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, en collaboration avec Carine Cornaz Bays (conception du projet) et réalisé avec le soutien de plusieurs partenaires, que nous remercions sincèrement pour leur apport.

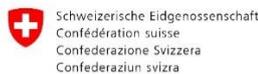
Partenaire principal



Partenaires prestations



Partenaires activités



Département fédéral de l'économie de la formation et de la recherche DFFR Agroscope





Animations

L'ÉCOLE DU GOÛT

Merci aux partenaires de L'École du Goût

Stand 154 / Halle 020



20

Partenaire principal « École du Goût »



Partenaires prestations « École du Goût »



Avec le soutien de





Au 1er étage

La visite ne s'arrête pas au rez-de-chaussée, 30 exposants vous font découvrir leurs produits d'exception au 1^{er} étage.

21

Envie d'être servi à table ?

Venez manger au calme dans une des trois pintes du 1^{er} étage avec, à la carte, une sélection de mets variés et originaux.

- Service traiteur La Passion Sàrl, stand 178
- La Pinte du Barbu, stand 188
- Restaurant "Au Premier", stand 195 (ouvert en soirée jusqu'à 24h00)

Bar

Prolongez votre visite au bar du 1^{er} étage avec sa terrasse donnant directement sur la halle d'exposition des hôtes d'honneur, stand 196.

Horaires du bar

- Mercredi au samedi jusqu'à 02h00





Goûts et Terroirs
LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

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

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

ESPACE GRUYÈRE

Combinez la visite avec une excursion belle époque

22

NOSTALGIE EXPRESS Gourmandise et Belle Epoque



Vous regrettez le temps des guêtres, des moustaches cirées et de la crinoline, les trains à vapeur vous font rêver et vous appréciez la bonne chère? Alors ne manquez pas l'offre du Musée du chemin de fer Blonay-Chamby.



Embarquez à bord d'un convoi électrique centenaire avec voiture salon-bar 1900 pour un voyage «Belle Epoque» inoubliable qui vous conduira de Montreux jusqu'au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. Cette excursion unique aura lieu le **dimanche 4 novembre 2018**. Le billet aller-retour comprend l'entrée au Salon, un café croissant à l'aller et un rafraîchissement au retour.

Programme

- 9h02 Départ de Montreux
- 10h51 Arrivée à Bulle
- **Visite du Salon**
- 15h31 Départ de Bulle
- 17h29 Arrivée à Montreux

Vous êtes tentés? Réservez sans tarder car le nombre de places est limité.

www.blonay-chamby.ch



Mobilité

Afin de profiter au maximum de l'expérience du Salon Goûts et Terroirs, privilégiez les transports publics et le covoiturage.

23

TRANSPORTS PUBLICS

- 2** Ligne Mobul 2
 Arrêt Espace Gruyère
 Recherchez votre itinéraire sur www.tpf.ch



Offre combinée RailAway

En voyageant en transports publics, bénéficiez de 30% de réduction sur l'entrée adulte / enfant et 20% sur l'entrée AVS / AI / Etudiant. L'offre est disponible dans votre gare, auprès de Rail Service au 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min.) ou en ligne sur www.cff.ch/gouts-terroirs.

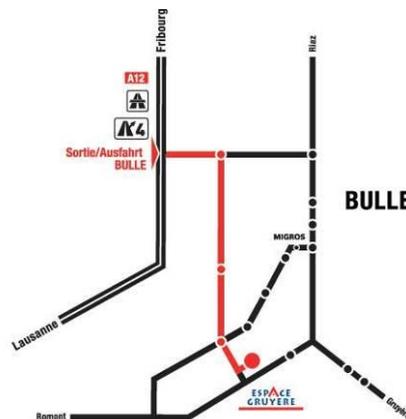
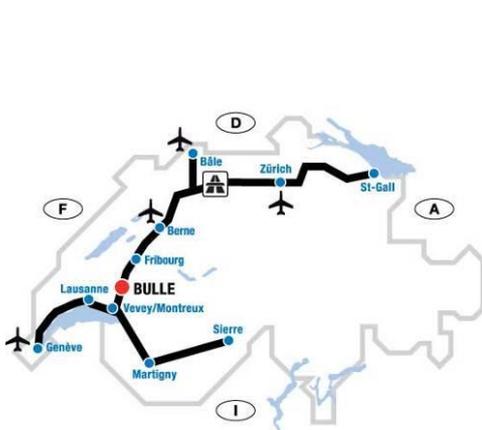


VOITURE: PARKING CHF 10.-*

Autoroute A12, sortie Bulle. Suivre la signalisation et les instructions du personnel. Les places de parc sont limitées. Les taxes sont prélevées par le Salon pour couvrir, en partie, les frais de gestion de stationnement et de bus-navette. Les entreprises (par ex. Liebherr) qui mettent à disposition leur parking n'encaissent aucun montant de l'organisateur.

*(y compris bus-navette depuis Liebherr)

Adresse GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR





Préparez votre visite

Dates

Du mercredi 31 octobre au dimanche 4 novembre 2018

Horaires du Salon

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

Horaires du bar « Au Premier »

Mercredi au samedi jusqu'à 02h00

Tarifs

Adultes	CHF	15.00
Enfants de 6 à 16 ans (<i>moins de 6 ans gratuit</i>)	CHF	6.00
AVS-AI, Etudiants	CHF	9.00
Famille (<i>dès 3 pers. / max. 2 adultes</i>)	CHF	30.00
Carte permanente	CHF	30.00
Entrée soirée (<i>1 heure avant la fermeture des stands</i>)	CHF	5.00

Mercredi : entrée gratuite pour les enfants

Le mercredi 31 octobre est dédié aux enfants. Plusieurs ateliers spécialement conçus pour eux sont organisés. Le billet d'entrée au salon est offert à tous les enfants jusqu'à 16 ans.

Billetterie online

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/infos-pratiques/billetterie-online/

Pour des raisons d'hygiène, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du salon, à l'exception des chiens guides d'aveugles et des chiens d'assistance.

Salon non fumeur.

Santé!

Les vigneronns qui le souhaitent sont autorisés à pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.



Liste des pintes

25

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.

Halle 050

- | | | |
|-----------|---|---|
| 15 | Au Chalet de Cremo | Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée |
| 16 | Genève Terroir - La Pinte | Produits du terroir genevois |
| 32 | Le Festin Neuchâtelois | Planchette, tartare, saucisson, rösti neuchâtelois, ballotine d'agneau bio, tripes, palée du lac de Neuchâtel |
| 43 | La Perche Loë | Filets de perches suisses |
| 51 | Chez Martin « Carnotzet Valaisan » | Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes valaisannes |
| 70 | La Pinte Vaudoise | Produits du terroir vaudois |

Halle 020-030-040

- | | | |
|------------|-----------------------------------|---|
| 105 | La Pinte fribourgeoise | Produits du terroir du Pays de Fribourg |
| 130 | Ceux du Canard | Spécialités de canard du Sud-Ouest de la France |
| 146 | Les Cafés Esperanza | Bar à café ou thé |
| 149 | Le Mas Bleu | Huîtres de Tamaris et assiettes de la mer |
| 151 | Burgerland | Hamburgers du Terroir maison, à base de produits locaux |
| 156 | La Pinte de Lavaux Passion | Spécialités du lac Léman |

1er étage

- | | | |
|------------|------------------------------------|--|
| 178 | Service traiteur La Passion | Tartares, foie gras, ravioles, potage, ballotine suprême de pintade, pâtisseries |
| 188 | La Pinte du Barbu | Spécialités de fondues, planchette de viande des Préalpes |
| 195 | Restaurant "Au Premier" | Tartares et carpaccios |
| 196 | Bar "Au Premier" | Bar de fin de soirée |

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-pintes/>



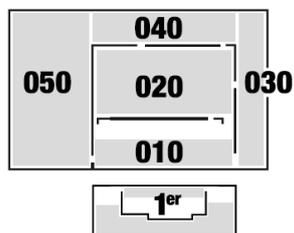
Plan du salon

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants/>

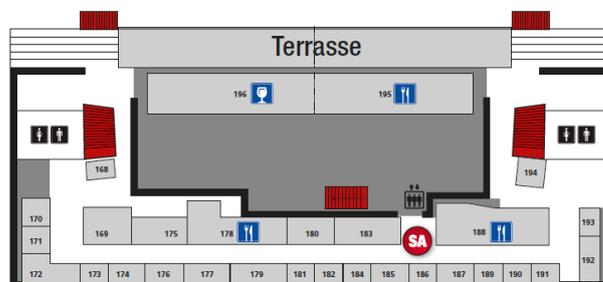
26



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 GRUYERE
NE Neuchâtel	TI Tessin	Pinte	Bar à poisson	Information	



Liste des exposants

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants/>

Sauf erreur et/ou omission. Etat au 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 Salquenén 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
31	Boucherie Charcuterie Bernard Perroud	Les Ponts-de-Martel	H050



Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

28

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-Monsellato 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
17	Cave Les Oulaines	Lully	H050



Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

29

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	Faoug	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 Crosettaz (me-je-ve)	Gilly	H050
20	Domaine de la Planta (ve-sa-di)	Dardagny	H050
20	Domaine de la Printanière (me-je-ve)	Avully	H050



Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

30

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 Génévaz (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
8	Fernand Cina SA	Salgesch	H050



Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

31

32	Festin Neuchâtelois	Fontaines	H050
157	Fête des Vignerons 2019	Vevey	H020
70	Fischer Vins (me-je-ve)	Chenaux	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'Epicerie	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
33	La Maison de l'Absinthe	Môtiers	H050



Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

32

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-Cabbiolo	H040
116	Madame Tartare	Bulle	H030
106	Magie de la Ferme	Dompierre	H030
46	Maison Gilliard SA	Sion	H050



Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

ESPACE
GRUYÈRE

INVITÉS D'HONNEUR
ET CONCOURS

Fête des Vignerons 2019

Lavaux Passion, Vignoble
et patrimoine d'exception

Swiss Bakery Trophy

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

33

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
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





Merci à nos partenaires

35

Partenaires

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

AOP IGP

LE PAIN
L'ARTISAN

IMPRIMERIE
mtl

tpf
● ● ●

Partenaires média

Le Matin

Agri

120 ANS
DEPUIS 1898
Terre & Nature

Avec le soutien de


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

V ZUG



Médias

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

36

Les futurs communiqués de presse du Salon 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 2017 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation. Des photos de l'édition 2018 seront ajoutées durant la manifestation.

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

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 23 octobre** - Conférence de presse
Communiqué + dossier de presse : l'édition 2018 se dévoile
- **Mercredi 31 octobre** - Communiqué de presse pour l'ouverture du salon

15h30 - Conférence de presse Initiative FAIR
Salle de conférence 231, 2e étage" www.fair.ch
- **Dimanche 4 novembre** - Communiqué de presse final (vers 16h)

Interviews

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



Contacts presse

37

presse@gouts-et-terroirs.ch

Personnes de contacts

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

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

Lionel Martin

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

Comité d'organisation

- Christophe Darbellay, Président
- Marie-Noëlle Pasquier, Directrice
- Lionel Martin, Secrétaire général
- Pierre-Alain Bapst, Développement
- Thierry Sottas, Finances
- Yves Grandjean, Constructions
- Dominique Both, Technique