



Pressemitteilung

Bulle, 30. Oktober 2018

Salon Suisse des Goûts et Terroirs : Genuss ohne Ende !

Tore auf für den grössten Genuss-Event im Herbst! Der Salon Goûts et Terroirs, die Schweizer Messe für heimische Genüsse, wird morgen im Espace Gruyère in Bulle eröffnet. Sie vereinigt fast 300 handwerkliche Produzenten, und 6'000 Produkte warten darauf, entdeckt und verkostet zu werden. Die Welt der Weins und des Weinbaus und das Handwerk der Bäcker-Konditor-Confiseure haben heuer ihren grossen Auftritt. Zögern Sie nicht und kommen Sie uns besuchen, zusammen mit ihren Freunden oder mit Kind und Kegel!

Der Mittwoch, 31. Oktober, gehört ganz den Kindern! Der Eintritt ist für alle Kinder und Jugendliche (6-16 Jahre) gratis. Zahlreiche Workshops und Animationen warten auf sie in der Ecole du Goût.

Die 19. Ausgabe des Salon Goûts et Terroir ist vor allem dem Wein und dem Brot gewidmet. Die drei Ehrengäste führen die Besucher durch das faszinierende Universum der Westschweizer Weinkultur und dasjenige eines unverzichtbaren Lebensmittels, nämlich des Brotes.

La Fête des Vignerons 2019 – Stand 157 / Halle 020

Der Mega-Event, welcher nächsten Sommer in Vevey Hunderttausende von Besuchern verzaubern wird, lässt Sie schon jetzt hinter die Kulissen schauen, und gibt die ersten Geheimnisse um das Spektakel von Daniele Finzi Pasca preis. Sie erfahren am Ausstellungsstand auch alles über die Geschichte des Ereignisses, welches nur einmal pro Generation stattfindet.

- ▶ Haben Sie sich schon Ihr Billett für den Event gesichert? Wenn nicht, dann haben Sie am Stand die Gelegenheit, einen oder mehrere der heiss umworbenen Eintritte zu ergattern.

Lavaux Passion – Stand 156 / Halle 020

Die Winzerinnen und Winzer des Lavaux sind stolz darauf, Ihnen die Wein-Kultur und ihre Exzellenz im Weinbau in den von der UNESCO als Welterbe geadelten, terrassierten Rebbergen vorzustellen. Der uneingeschränkte König des Lavaux, der Chasselas, wird am Stand die Hauptrolle spielen. Entdecken Sie die aromatische Vielfalt dieser Traube, welche die verschiedenen Terroirs aufs Wunderbarste widerspiegelt!

Swiss Bakery Trophy – Stand 155 / Halle 020

Alle zwei Jahre findet der grösste Schweizer Event der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche in Bulle statt. 200 Berufsleute messen sich an der Swiss Bakery Trophy, organisiert durch die Westschweizer Sektion der Vereinigung der Bäcker-Konditor-Confiseure, und lassen ihre Spezialitäten begutachten und bewerten.

- ▶ Legen Sie in der Backstube «Le Laboratoire» selber Hand an, bzw. in den Teig! Nach den Vorführungen in der Arène Gourmande dürfen Sie dort Rezepte unter kundiger Anleitung von Profis der Swiss Bakery Trophy nachbacken.

Daran kommt man nicht vorbei

Mehr als 60 Workshops und Animationen werden während der Messe angeboten!

L'Arène gourmande – Stand 158 / Halle 020

22 Küchenchefs und People verraten in der Küche der Arène gourmande ihre geheimen Rezepte und Kniffe und Tricks aus ihrem Repertoire. Nach der Vorführung gibt es die Leckereien natürlich zum Probieren. Unter anderen treten auf: Pierrot Ayer, der kultige Küchenchef des Pérolles in Fribourg, Romain Paillereau aus der legendären Gourmet-Alphütte Pinte des Mossettes oder der bekannte Food-Influencer Philippe Ligrón. Entdecken Sie auch junge Talente wie Ramona Bolliger, Weltmeisterin in der Sparte Bäckerei-Konditorei an den WorldSkills 2017 in Abu Dhabi oder das Tandem Sonja Durrer und Rahel Weber, frisch gebackene Schweizer Meisterinnen in der Sparte Bäckerei-Konditorei, bzw. Konditorei-Confiserie, an den SwissSkills 2018 in Bern.

L'Amuse-Bouche – Stand 154 / Halle 020

Dieser spielerische und interaktive Raum ist nicht nur für Kinder spannend und lehrreich, sondern für alle, welche über die Ernährung, Lebensmittel und über die Rolle der 5 Sinne beim Essen mehr erfahren möchten. Schärfen Sie Ihre Sinne, welche Ihnen esstechnisch oft einen Streich spielen dürften, um gut, gesund und nachhaltig zu schlemmen. Parallel dazu bietet die Ecole du Goût Workshops für 6-12-jährige Geniesser an, auf Anmeldung.

Treffpunkte am Salon

Mittwoch 31. Oktober

Pressekonferenz Initiative FAIR – Zimmer 231, 2. Stock - 15h30

Medienorientierung zur Initiative FAIR – für einen gerechten Milchpreis.

Offizielle Eröffnungszeremonie – Zimmer 210, 2. Stock - 17h00

Die Messe wird offiziell eröffnet mit Ansprachen von Didier Castella, Staatsrat des Kanton Freiburg und Direktor der Institutionen, der Land- und Forstwirtschaft, von Frédéric Hohl, Direktor des Organisationskomitees der Fête des Vignerons 2019, Ehrengast des Salon, von Blaise Duboux, Präsident der Communauté de la vigne et des vins de Lavaux, ebenfalls Ehrengast des Salon, von Didier Ecoffey, Präsident der Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs – Swiss Bakery Trophy, Ehrengast des Salon, und von Christophe Darbellay, Staatsrat des Kanton Wallis und Präsident des Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Wir bitten Sie darum, Interviews im Voraus anzumelden.

Nächster Presse-Termin

Sonntag, 4. November Pressemitteilung zum Schluss der Messe + Resultate der Wettbewerbe (gegen 16h)

Reportagen und Treffen mit Persönlichkeiten oder Produzenten am Salon können organisiert werden. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stehen Ihnen dafür gerne zur Verfügung! Unser Presse-Dossier ist abrufbar unter: <http://www.gouts-et-terroirs.ch/medias/>

Eine Auswahl von Fotografien von der Ausgabe 2017 ist auf unserer Website verfügbar. Fotos der Ausgabe 2018 werden während der Dauer der Messe laufend aufgeschaltet.

Goûts et Terroirs

Marie-Noëlle Pasquier

Direktorin des Salon Suisse des Goûts et Terroirs

T +41 79 319 89 32

Barbara Pokorny

Presse-Verantwortliche Deutschschweiz

T +41 79 759 03 66

Kontakt : presse@gouts-et-terroirs.ch

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs