

DEUTSCH



28. Oktober bis 1. November 2021
BULLE/FR - ESPACE GRUYERE

PRESSEDossier

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

PARTNER



RAIFFEISEN



MEDIENPARTNER

lematin.ch

Terre & Nature



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Inhaltsverzeichnis

PRESSEMITTEILUNG	3
EHRENGAST - SWISS BAKERY TROPHY	6
SONDERAUSSTELLUNG - SCHWEIZER FLEISCHHANDWERK	7
SCHULE DES GESCHMACKS	8
BIERGARTEN	9
MOBILITÄT - PRAKTISCHE INFORMATIONEN	10
LISTE DER RESTAURANTS UND BEIZEN	12
PLAN DES SALONS	13
LISTE DER AUSSTELLER	14
DANK AN UNSERE PARTNER	21
MEDIEN	22
KONTAKTE UND ORGANISATIONSKOMITEE	23

2



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, 18. Oktober 2021

3

Goûts et Terroirs 2021 D-10: es wird so schön sein, sich wieder treffen zu können!

Bulle, den 18. Oktober 2021 – Die Vorbereitungen für die 21. Ausgabe der Schweizer Gastromesse **Goûts & Terroirs** sind in vollem Gange. Treffen Sie vom 28. Oktober bis 1. November im Espace Gruyère (Bulle) 300 Aussteller und traditionelle Hersteller, die Ihnen fast 6.500 Produkte und regionale Spezialitäten zum Entdecken und Probieren anbieten werden. Zwei nationale Wettbewerbe werden diese Ausstellung begleiten: die **Swiss Bakery Trophy** und der **Qualitätswettbewerb des Schweizerischen Fleischfachverbandes**. Oder setzen Sie sich in einen der 15 thematischen Gastrobetriebe und geniessen Sie ohne Einschränkungen! Selbstverständlich ist der Covid-Pass (geimpft, getestet, geheilt) ab einem Alter von 16 Jahren erforderlich, um an diesem einzigartigen Gourmet-Event teilnehmen zu können.

Grosse Vorfreude bei Ausstellern und Partnern

Diese letzten Monate des Wartens und der Ungewissheit haben allen Beteiligten, Ausstellern, Partnern und Dienstleistern viel Geduld und Durchhaltevermögen abverlangt. Heute stehen sie alle, zusammen mit dem Organisationskomitee, in den Startlöchern, um zum Erfolg dieser lang erwarteten Ausgabe beizutragen und um in diesem Herbst ihre Kunden im Espace Gruyère endlich wieder begrüßen zu dürfen.

Die 21. Auflage ist «so umfassend wie möglich, aber so angemessen wie nötig»

Obwohl fast alle Aussteller ihre Teilnahme bereits bestätigt haben, und sich laufend weitere dazugesellen, muss man zugeben, dass die diesjährige Ausgabe nicht ganz so sein wird wie gewohnt. Es ist sowohl aus budgetären als auch aus organisatorischen Gründen notwendig, auf zwei Veranstaltungen zu verzichten: die «Arène Gourmande» (kulinarische Vorführungen von Spitzenköchen) und das «Amuse-Bouche» (interaktiver Bereich für die Jugend). Da der Besuch auch für unseren geplanten ausländischen Ehrengast Spanien zu riskant ist, wird dessen Teilnahme auf die Ausgabe 2022 verschoben.

Swiss Bakery Trophy - Die grösste Veranstaltung für handwerkliche Bäckerei, Konditorei und Confiserie in der Schweiz

Die Swiss Bakery Trophy, organisiert von der «Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs» (ARABPC), ist ein Wettbewerb, bei dem Produkte der traditionellen und handwerklichen Bäckerei-Konditorei-Branche bewertet und zur Geltung gebracht werden. Diese Veranstaltung hat sich zu einem der wichtigsten Wettbewerbe für die Fachleute dieses Sektors in der Schweiz entwickelt. Im Rahmen der Swiss Bakery Trophy werden diesen Herbst über 1400 Produkte aus der ganzen Schweiz ausgestellt und bewertet.

www.swissbakerytrophy.ch



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

4

Schweizer Fleischhandwerk – Quelle natürlicher Köstlichkeiten!

Fiebern Sie mit: Die besten Lehrabgänger des Fleischhandwerks kämpfen um den Schweizermeistertitel, Berufsleute sowie Lernende ihrerseits um die Auszeichnung für die schönste Fleischplatte. Und: Tauchen Sie ein in die Schweizer Fleischhandwerkskunst und besuchen Sie die Ausstellung der Siegerprodukte des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleischfachverbandes. Im Rahmen des SFF-Qualitätswettbewerbs wurden über 900 Schweizer Fleischprodukte getestet.

www.sff.ch / www.swissmeatpeople.ch

Schule des Geschmacks - Spielerische Workshops für Kinder (nur französisch)

Die Schule des Geschmacks (Ecole du Goût) besteht aus einer Reihe von Workshops für Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren. «Nimm an einem interaktiven und unterhaltsamen Atelier teil, bei dem Du in Begleitung von Moderatoren aus verschiedenen Berufssparten ein Rezept, unbekannte Geschmacksrichtungen oder ein bestimmtes Thema im Zusammenhang mit Lebensmitteln entdecken wirst.» Dieses Jahr werden nicht weniger als 21 Workshops für junge Geniesser angeboten.

www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche

Ab 2021 : Gratis-Eintritt für alle unter 16 Jahren

Um junge Menschen zu ermutigen, regionale Spezialitäten und gesunde Nahrungsmittel zu entdecken, ist ab diesem Jahr der Eintritt für Jugendliche bis einschließlich 15 Jahren gratis.

«Rendez-vous» im Biergarten...

Ob Sie nun die behagliche Atmosphäre einer Bar oder die Gemütlichkeit unserer großen Tische im urchigen Biergarten bevorzugen, Sie werden sich bei uns wohlfühlen! Kommen Sie und besuchen Sie diesen neuen und authentisch eingerichteten Bereich. Hier finden Sie eine breite Palette von Craft-Bieren. Und um den Abend zu verlängern, wird dieser Ort geschickt in eine Nachtbar umgewandelt, die von Donnerstag bis einschließlich Sonntag bis 2 Uhr morgens geöffnet ist.

Vielen Dank an die Behörden und Partner

Die letzten Wochen waren geprägt von zahlreichen Gesprächen mit den Behörden, die für die Erteilung der entsprechenden Genehmigungen zuständig sind. Das Komitee dankt den kantonalen Verwaltungsstellen, den betroffenen politischen Behörden, der Stadt Bulle, der Präfektur Greyerz und der Firma Securitas für die Schnelligkeit, mit der unsere Anträge begleitet, gesteuert und schliesslich genehmigt wurden.

Die Messe wird ihr Möglichstes tun, um eine qualitativ hochwertige Ausgabe zu garantieren, mit dem nötigen Komfort und der altbekannten Geselligkeit, während sie ihren Besuchern und Teilnehmern die bestmöglichen Sicherheitsbedingungen garantiert.

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

PARTNER



RAIFFEISEN



MEDIENPARTNER



le matin.ch

ORGANISATION





DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

5

Zusammengefasst...

Ehregäste / Sonderausstellung / Unterhaltungen

Swiss Bakery Trophy 2021
Schweizer Fleischhandwerk – So entsteht natürlicher Genuss!
Schule des Geschmacks, 6-12 Jahre
Biergarten

Kinder und Jugendliche

Der Eintritt zur Messe für Kinder bis und mit 15 Jahren ist kostenlos.
Zahlreiche Animationen und Workshops werden Ihnen in der Schule des Geschmacks angeboten.

Mobilität und Eintrittskarten

Das Espace Gruyère ist mit der Mobul-Linie 202 erreichbar.
Nachtbus Tpfnight ab 2h00. Fahrplan auf www.tpf.ch

Parkplätze in der Nähe: CHF 10.-
Parkplätze Liebherr/Translait von Donnerstag bis Montag: CHF 10.- y inkl. Shuttlebus.

Kaufen Sie Ihr Ticket online und gehen Sie direkt zur Eingangskontrolle!
<https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de/71>

Praktische Infos

Wo: Bulle, Espace Gruyère, vom 28. Oktober bis am 1. November 2021
Wann: Donnerstag bis Sonntag: 10h-22h, Montag: 10h-17h
www.gouts-et-terroirs.ch

COVID

Zertifikat ab 16 Jahren obligatorisch. Innerhalb des Messareals sind Masken nicht obligatorisch.
www.gouts-et-terroirs.ch/fr/faq-covid-19



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Ehregast - Stände 163-177 / Halle 020

SWISS BAKERY TROPHY

Die grösste Veranstaltung für handwerkliche Bäckerei, Konditorei und Confiserie in der Schweiz

Die Swiss Bakery Trophy, organisiert von der «Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs» (ARABPC), ist eine Bewertung der Produkte der traditionellen und handwerklichen Bäckerei-Konditorei-Branche.

Diese Veranstaltung hat sich zu einem der wichtigsten Wettbewerbe für die Fachleute dieses Sektors in der Schweiz entwickelt.



www.swissbakerytrophy.ch

Animationen

- **Bewertung der zum Wettbewerb angemeldeten Produkte**
Von Donnerstag bis Sonntag, von 11:00 bis 20:00 Uhr, bewertet eine Jury die zum Wettbewerb angemeldeten Produkte. Die Preisverleihung findet am Montag, 1. November, von 14.30 Uhr bis etwa 15.30 Uhr statt.
- **Finale der jungen Bäcker-Konditoren der Westschweiz und aus dem Tessin**
Freitag bis Sonntag, von 7.30 bis 16.00 Uhr: Wettbewerb zwischen den besten Lernenden 2021 aus jedem Kanton.

Tagesprogramm

- Programm im Anhang
- Online: <https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm>

Kontakt

- Nicolas Tailens, Swiss Bakery Trophy, T. 079 693 15 66, E. nicolas@boulangerietailens.ch
- Anaïs Bourbia, Kommunikation, T. 076 544 32 06, E. anais.bourbia@fpe-ciga.ch

Pressecommuniqué

- <https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien>





DIE AUTHENTISCHE MESS
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Sonderausstellung - Stände 169-170 / Halle 020

SCHWEIZER FLEISCHHANDWERK

So entsteht natürlicher Genuss!

7

Fiebern Sie mit: Die besten Fleischfach-Lehrabgänger kämpfen um den Schweizermeistertitel und Berufsleute sowie Lernende um die Auszeichnung für die schönste Fleischplatte. Und: Tauchen Sie ein in die Schweizer Fleischhandwerkskunst und besuchen Sie die Ausstellung der Siegerprodukte des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleisch-Fachverbandes. Ausserdem wird der Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg die jüngeren Besucherinnen und Besucher mit einem attraktiven Programm überraschen.

www.sff.ch / www.swissmeatpeople.ch / www.bouchers-fribourgeois.ch/de

Animationen

- **Schweizer Meisterschaft junger Fleischfachleute**
Die besten frisch diplomierten Fleischfachleute kämpfen um den Titel des Schweizermeisters, Profis und Lehrlinge um die Auszeichnung der schönsten Fleischplatte.
- **Qualitätswettbewerb**
Täglich: Ausstellung der Siegerprodukte des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleischfachverbandes.
- **Wurstherstellung**
Jeden Tag: Der Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg überrascht die jüngsten Besucher an ihrem Stand mit der Herstellung einer Bratwurst.

Tages Programm

- Programm im Anhang
- Online: <https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm>

Kontakt

- Alexandra Bechter, Schweizer Fleisch-Fachverband, T 044 250 70 68, E a.bechter@sff.ch
- Caroline Menoud, Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg, T 026 919 87 62 E. caroline.menoud@federation-patronale.ch

Pressecommuniqué

- <https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien>





DIE AUTHENTISCHE MESS
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Animationen – Stand 164 / Halle 020

SCHULE DES GESCHMACKS

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

L'ÉCOLE DU GOÛT

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

8

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 online oder am Stand ein!

www.gouts-et-terroirs.ch/de/amuse-bouche

Tages Programm

- Programm im Anhang
- Online: www.gouts-et-terroirs.ch/de/amuse-bouche/

Partner



Kontakt

- Evelyne Pasquier, Projektleiterin Schule des Geschmacks
T 026 919 08 68 - E. evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Degustation und Bar – Stand 171 / Halle 020

NEUHEIT 2021: Der Biergarten

Weil es so schön ist, wieder gemeinsam anzustossen!

9

Ob Sie nun die warme Atmosphäre der Bar oder die Gemütlichkeit unserer grossen Tische im Garten bevorzugen, Sie werden sich bei uns wohlfühlen! Besuchen Sie diesen neuen Raum, der von unserem Partner, dem Gartencenter Schilliger, sorgfältig dekoriert wurde. Hier finden Sie eine grosse Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren, die von den Brauereien Boss'Beer und Gonzo ausgeschenkt werden. Natürlich gibt es auch eine Getränkekarte in der Bar des Boccard Traiteur.



Bar geöffnet von Donnerstag bis Sonntag bis 2h00, Montag bis 17h.

Partner



Cultivons l'inspiration



BOSS BEER
LA BIÈRE DU SUD



nightpf

Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle.

Fahrplan auf www.tpf.ch



DIE AUTHENTISCHE MESS
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Mobilität

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

10

ÖFFENTLICHER VERKEHR

202

Mobul-Buslinie 202
Haltestelle Bulle Espace Gruyère
Infos und Fahrplan www.tpf.ch

Geänderter Zeitplan ! Letzten Abfahrten
Richtung Morlon: 23:32
Richtung Vuadens: 23:17



Nachtbus TPF

Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle. Linien N21-N22-N23-N24-N25

SBB RailAway-Kombi

Profitieren Sie mit dem SBB RailAway-Kombi von 30% Rabatt auf dem Eintritt für Erwachsene 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.

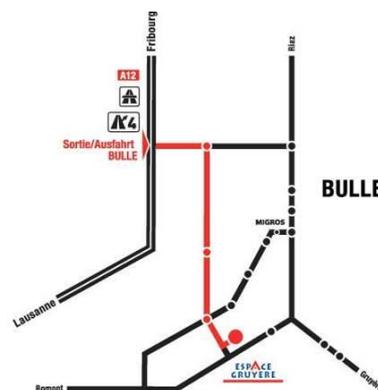
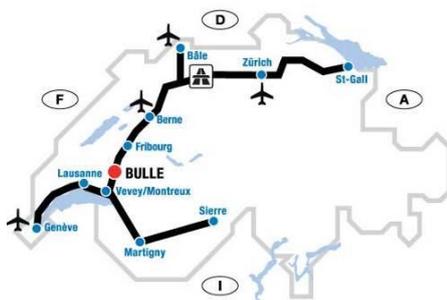


MIT DEM AUTO: PARKING CHF 10.-*

Autobahn A12, Ausfahrt «Bulle». Folgen Sie der Signalisation in der Umgebung von Bulle. Es besteht nur eine beschränkte Parkplatzzahl. **Parkgebühr inklusive Shuttle-Bus ab Liebherr und Translait: CHF 10.-.**

**Mit der Parkgebühr deckt die Gastromesse die Kosten für die Parkplatzbewirtschaftung und den Shuttle-Bus zumindest teilweise. Die Firmen, die ihren Parkplatz zur Verfügung stellen, erhalten von den Organisatoren keine Miete.*

GPS: Espace Gruyère, Rue de Vevey 136, Bulle/FR



Ihr Besuch ganz praktisch!

11

COVID-ZERTIFIKAT OBLIGATORISCH AB 16 JAHREN



IM DIGITALEN ODER PAPIER-FORMAT
ZUSAMMEN MIT EINEM AUSWEIS

MASKE NICHT OBLIGATORISCH



<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/faq-covid-19>

Datum

Donnerstag, 28. Oktober bis Montag, 1. November 2021

Öffnungszeiten Messe

Donnerstag bis Sonntag	10 - 22 Uhr
Montag	10 - 17 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten

Donnerstag bis Sonntag	bis 2 Uhr
Montag	bis 17 Uhr

Tarife

Kinder (<i>bis 15 Jahren</i>)	GRATIS
Erwachsene	CHF 15.00
AHV, IV, Studierende	CHF 9.00
Dauerkarte	CHF 45.00
Abend-Eintritt (<i>1 Stunde vor Schluss</i>)	CHF 5.00

Online-Tickets > <https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de/71>



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

12

Liste der Restaurants und Beizen

Für kleine Häppchen, den grossen Hunger oder wenn die Zunge am Gaumen klebt, bietet eines der kantonalen oder thematischen Bistros Erleichterung. Sie werden das typische Ambiente und die exquisiten lokalen Spezialitäten geniessen.

Hallen 020 | 030 | 040

- **La Pinte Fribourgeoise, Stand 101, H040**
Freiburger Terroir-Spezialitäten
- **Cyrano Foie gras, Stand 129, H030**
Enten-Spezialitäten aus dem Südwesten Frankreichs
- **Les Cafés Esperanza, Stand 150, H030**
- **Pirates of the Gambarogno, Stand 168, H020**
Grotto Ticinese
- **Biergarten, Stand 171, H020**
Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren, die von den Brauereien Boss'Beer und Gonzo ausgeschenkt werden. Nachtbar

Halle 050

- **Au Chalet de Cremo, Stand 15**
Fondue, Soupe de Chalet, Beinschinken, Trockenfleisch
- **Boucherie du Palais SA - Service Traiteur, Stand 22**
Genfer Terroir-Produkte
- **Festin Neuchâtelois, Stand 31**
Saucisson, Neuenburger Rösti, Lamm-Ballotine
- **BD Food Sàrl, Stand 49**
Austern
- **Saveurs du Valais, Stand 52**
Walliser Terroir-Spezialitäten
- **La Pinte Vaudoise, Stand 66**
Waadtländer Terroir-Spezialitäten

Im 1. Stock

- **La Brasserie, Stand 179**
Tagesmenü
- **Le Banc de l'Écailler, Stand 187**
Austern, Meeresfrüchte
- **Le Chalet à Fondue, Stand 195**
Fondues

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

Plan des Salons

www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller/

13





DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Liste der Aussteller

www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller/

Ohne Gewähr bei Fehlern oder Unterlassung. Stand vom 17.10.2021

14

Aussteller	Ort	Kanton	Stand	Hallen
100 % Valaisan	Aproz	Valais	18	H050
Acetaia DiScandiano	Corgémont	Berne	91	H040
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	Valais	50	H050
Agriloro SA	Genestrerio	Tessin	86	H040
Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	France	139	H030
Alphüsli AG	Oberbipp	Berne	188	1er
Anouche - Epices et Délices	Domarin - Isère (F)	France	136	H030
Apis Distribution	Peseux	Neuchâtel	131	H030
Apis Sagl	Melano	Tessin	95	H040
Appenzeller Käse	Appenzell	Appenzell	64	H050
Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou	Epalinges	Vaud	72	H040
Artisans Vignerons d'Yvorne (di-lu)	Yvorne	Vaud	66	H050
Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Vaud	45	H050
Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg	Bulle	Fribourg	169	H020
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	63	H050
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	65	H050
Atelier Pâtisserie San Giorgio	Carona - Lugano	Tessin	134	H030
Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	Fribourg	15	H050
BagBrands Sàrl	Bulle	Fribourg	78	H040
BD Food Sàrl	Enney	Fribourg	49	H050
Be ! Food & Beverage Sàrl	Bursins	Vaud	165	H020
Berner Alpkäse AOP	Heiligenschwendi	Berne	63	H050
Biergarten			171	H020
Black Pig	Courroux	Jura	46	H050
Boss'Beer - La Bière du Sud	Bossonnens	Fribourg	183-171	1er
Boucher de Campagne Oester Stéphane	Grandval	Jura	46	H050
Boucherie "à la ferme" Ponthaux	Prez-vers-Noréaz	Fribourg	122	H030
Boucherie artisanale de l'Etivaz	L'Etivaz	Vaud	67	H050
Boucherie Chappuis Stéphane	Courgenay	Jura	46	H050
Boucherie Charcuterie Blanc	Châtel-St-Denis	Fribourg	107	H030
Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	Valais	10	H050
Boucherie du Palais SA - Service Traiteur	Carouge	Genève	24	H050
Boucherie-Charcuterie de la Prairie	Les Ponts-de-Martel	Neuchâtel	35	H050
Boulangerie KDB Buchs	Echarlens	Fribourg	118	H030
Boulangerie Pâtisserie Didier Ecoffey	Romont	Fribourg	115	H030
Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	Fribourg	151	H030



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

15

Brasserie de la Côte	Vullierens	Vaud	80	H040
Brasserie du Dzô	Vuisternens-devant-Romont	Fribourg	112	H030
Brasserie Fri-Mousse	Fribourg	Fribourg	110	H030
Caffè Chicco d'Oro	Balerna	Tessin	191	1er
Caligara-Monsellato Elvira	Genève	Genève	158	H020
Canonica SA	Vernier	Genève	156	H020
Captain Cookie (Ekaterina Aucoin)	La Tour-de-Peiz	Vaud	146	H030
Caramels Heidi	Frasses	Fribourg	100	H030
Cave & Domaine Les Perrières (di-lu)	Peissy	Genève	23	H050
Cave Alain Gerber	Hauterive	Neuchâtel	25	H050
Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vaud	82	H040
Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	58	H050
Cave de Coteaux	Areuse	Neuchâtel	37	H050
Cave de la Béroche	St-Aubin-Sauges	Neuchâtel	29	H050
Cave de la Tulipe	Fully	Valais	60	H050
Cave des Deux-Rives	Brignon (Nendaz)	Valais	14	H050
Cave des Lauriers / Jungo & Fellmann	Cressier	Neuchâtel	27	H050
Cave du Consul	Perroy	Vaud	74	H040
Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	Valais	53	H050
Cave du Rhodan - Mounir Vin	Salgesch	Valais	55	H050
Cave du Vallon	Lavigny	Vaud	75	H040
Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	Valais	5	H050
Cave La Vignolle - Saveurs & Nature	Conthey	Valais	62	H050
Cave Les Sentes	Sierre	Valais	6	H050
Cave Mirabilis (di-lu)	Agiez	Vaud	66	H050
Cave Ozenit	Granges	Valais	19	H050
Cave Rives du Bisse	Ardon	Valais	61	H050
Cave Serge Roh	Vétroz	Valais	59	H050
Caves des Oulaines (je-sa-di-lu)	Lully	Genève	20	H050
Caves du Prieuré	Cormondrèche	Neuchâtel	28	H050
Chalet fribourgeois	Villarimboud	Fribourg	119	H030
Champagne Paul Evêque, Matthieu Charlot	Saint Sulpice	Vaud	181	1er
Champagne Perseval	Sacy (F)	France	155	H020
Charcuterie Vaudoise IGP	Villeneuve	Vaud	64	H050
Château de Crans (je-ve-sa)	Crans-près-Céligny	Vaud	66	H050
Château Le Rosey	Bursins	Vaud	73	H040
Chez Denis	Vuadens	Fribourg	144	H030
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	162	H020
Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	Valais	11	H050
Crème Glacée EM Sàrl	Faug	Vaud	152	H030



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

16

Crème Renversante Sàrl	Les Pont-de-Martel	Neuchâtel	38	H050
Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	Valais	13	H050
Cuchaule AOP	Bulle 2	Fribourg	64	H050
Cyrano Foie Gras	Bruson	Valais	129	H030
Damassine AOP	Courtételle	Jura	65	H050
Dicifood Sàrl	Cottens	Vaud	184	1er
DiGiovanna SA	Quartino	Tessin	94	H040
Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	Neuchâtel	39	H050
Domaine Clos du Château (je-ve)	Chouilly	Genève	23	H050
Domaine de Beauvent (je-sa-di-lu)	Bemex	Genève	23	H050
Domaine de Chafalet (sa-di-lu)	Dardagny	Genève	23	H050
Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vaud	70	H040
Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vaud	40	H050
Domaine de la Brazière (di-lu)	Tartegnin	Vaud	66	H050
Domaine de la Devinière (di-lu)	Satigny	Genève	23	H050
Domaine de la Planta (je-ve-di-lu)	Dardagny	Genève	23	H050
Domaine de la Printanière (je-ve-sa)	Avully	Genève	23	H050
Domaine de l'Abbaye	Presinge	Genève	20	H050
Domaine de Miolan (je-ve-sa)	Choulex	Genève	23	H050
Domaine Defayes-Crettenand	Leytron	Valais	157	H020
Domaine des Abeilles d'Or (je-ve-sa-lu)	Satigny	Genève	23	H050
Domaine des Alouettes (ve-sa)	Bourdigny	Genève	23	H050
Domaine des Bonnettes (di-lu)	Lully	Genève	23	H050
Domaine des Chantailles	Tartegnin	Vaud	186	1er
Domaine des Graves (je-ve-di-lu)	Athénaz (Avusy)	Genève	23	H050
Domaine des Oulaines	Lully	Genève	23	H050
Domaine des Pendus (je-ve)	Satigny	Genève	23	H050
Domaine des Rothis (sa)	Dardagny	Genève	23	H050
Domaine du Chambet (di-lu)	Gy	Genève	23	H050
Domaine du Dézaley	Cully	Vaud	66	H050
Domaine du Paradis (je-ve-sa)	Satigny	Genève	23	H050
Domaine Dussex	Saint-Pierre-de-Clages	Valais	51	H050
Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	Valais	54	H050
Domaine Kursner SA	Féchy	Vaud	44	H050
Domaine La Crosetta	Gilly	Vaud	186	1er
Domaine la Passion	Luins	Vaud	43	H050
Domaine Les Faunes (sa-di-lu)	Dardagny	Genève	23	H050
Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	Vaud	98	H040
Domaine Saint-Sébastien	Saint-Blaise	Neuchâtel	30	H050
Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vaud	71	H040
Domaine Villard & Fils (je-ve-sa)	Anières	Genève	23	H050



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

17

Duay & Fils	Saxon	Valais	18	H050
Dupraz Stéphane (ve-sa-di)	Soral	Genève	23	H050
Echo	Villars-sur-Glâne	Fribourg	117	H030
Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	Vaud	97	H040
Escalier de la Dame	Saxon	Valais	9	H050
Famille Fabienne et Frédéric Nagel-Heusler	Charmoille	Jura	46	H050
Ferme de Praz-Romond (La Brebisane)	Puidoux	Vaud	66	H050
Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	Neuchâtel	36	H050
Fernand Cina SA	Salgesch	Valais	8	H050
Festin Neuchâtelois	Fontaines	Neuchâtel	31	H050
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP	Giomico	Tessin	65	H050
Fromagerie Fleurette Sàrl	Rougemont	Vaud	66	H050
Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	Fribourg	120	H030
Gagygnole	Souboz	Berne	159	H020
Gazzone Ticinese SA	Locarno	Tessin	149	H030
General media	Lausanne	Vaud	76	H040
Genève Terroir	Bemex	Genève	21	H050
Genève Terroir	Bemex	Genève	22	H050
Genève Terroir - L'Epicierie	Bemex	Genève	20	H050
Genève Terroir - Les Vin	Bemex	Genève	23	H050
Ginger Fruits	Carouge	Genève	20	H050
Gîte rural de Courcelon	Courcelon	Jura	46	H050
Grand Pré	Moudon	Vaud	67	H050
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen	Salgesch	Valais	57	H050
Henri Badoux SA	Aigle	Vaud	88	H040
IG Dinkel - PurEpeautre	Baerau	Berne	199	1er
Interprofession de l'Absinthe	Môtiers	Neuchâtel	33	H050
Îris c/o Les Fruits de Martigny	Riddes	Valais	16	H050
Jardins de Naye Sàrl - Grand-Père Cornut	Randogne	Valais	4	H050
JB Morilles	Onnens	Vaud	140	H030
La Brasserie Boccard Traiteur	Bulle	Fribourg	179	1er
La Cave de Genève	Satigny	Genève	23	H050
La Cave Vevey-Montreux	Montreux	Vaud	81	H040
La Dauphine	Berolles	Vaud	67	H050
La Ferme des Tourbières	Brot-Plamboz	Neuchâtel	41	H050
La Ferme Valaisanne	Choëx	Valais	17	H050
La Magie de la Ferme	Dompierre	Fribourg	104	H030
La Maison des Résistants SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	190	1er
La Maison du Sandre	Valangin	Neuchâtel	42	H050
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Fribourg	101	H040
La Pinte Vaudoise	Lausanne	Vaud	66	H050



DIE AUTHENTISCHE MESS
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

18

La Route du Québec	La Neuveville	Berne	137	H030
La Uliva	Riesi CL (I)	Italie	132	H030
La Vigne, Swiss Wine Therapy	Lausanne	Vaud	66	H050
La Viticole Villeneuve SA	Villeneuve	Vaud	88	H040
L'Accueil - information	Bulle	Fribourg	1	H010
Laiterie-Fromagerie de Grandvillard	Grandvillard	Fribourg	108	H030
Laudato Si' - Pâtes de Fribourg	Posieux	Fribourg	121	H030
Le Banc de l'Ecailler Boccard Traiteur	Bulle	Fribourg	187	1er
Le Canard Gourmand	Montreux	Valais	85	H040
Le Chalet à Fondue Boccard Traiteur	Bulle	Fribourg	195	1er
Le Gibier du Domaine	Thierrens	Vaud	45	H050
Le Gruyère AOP	Pringy	Fribourg	64	H050
Le Moulin d'Echallens	Echallens	Vaud	45	H050
Le Petit Encas	Etagnières	Vaud	45	H050
Le Portillon	Tartegnin	Vaud	75	H040
Le Vestiaire	Bulle	Fribourg	3	H010
L'Ecole du Goût	Bulle	Fribourg	164	H020
Léman Fruits	Perroy	Vaud	130	H030
Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Fribourg	150	H030
Les Carolines	Broc	Fribourg	180	1er
Les Stimulant	Echichens	Vaud	145	H030
Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Valais	56	H050
Les Délices de Marion	Carouge	Genève	141	H030
Les Délices de Provence	Lausanne	Vaud	192	1er
Les Délices de Tantine	St-Maurice	Valais	77	H040
Les Fils de Charles Favre	Sion	Valais	7	H050
Les Ibériques	Grand Lancy	Genève	160	H020
Les Pères Fruit'art	Luins	Vaud	83	H040
Les Saveurs Marguerite	Dombresson	Neuchâtel	32	H050
Les Vallières (je-ve-di-lu)	Satigny	Genève	23	H050
Les Vignobles de l'Etat de Fribourg	Posieux	Fribourg	116	H030
L'Etivaz AOP	L'Etivaz	Vaud	63	H050
L'Olivène	Fribourg	Fribourg	194	1er
L'Ovailles Deladoey Yvorne (di-lu)	Yvorne	Vaud	66	H050
Lucul Productions & Distributions SA	Murist	Fribourg	161	H020
Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbio	Grisson	92	H040
Maison Gilliard	Sion	Valais	47	H050
Maison Jean Huttard	Zellenberg - Alsace (F)	France	147	H030
Marché de Delphine	Puidoux	Vaud	197	1er
Marché des Chandines	Delley	Fribourg	109	H030
Mauler & Cie	Môtiers	Neuchâtel	26	H050

May's Pastries	Montauban	France	198	1er
Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vaud	68	H050
Moulin de Sévery	Sévery	Vaud	69	H040
Mozza'fiato	Cuarnens	Vaud	67	H050
Neuchâtel - Vins et Terroir	Cernier	Neuchâtel	31	H050
Neuchâtel - Vins et Terroir	Cernier	Neuchâtel	34	H050
Nicolas Pains d'Epices à l'ancienne	Peynier	France	200	1er
Nobs AG	Münchenbuchsee	Berne	89	H040
Oil & Whisky	Sion	Valais	143	H030
Pain de Seigle valaisan AOP	Conthey	Valais	1	EXT
Paolo Basso Wine	Ligornetto	Tessin	93	H040
Paradis des Gourmets	Chénens	Fribourg	90	H040
Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut	Pringy	Vaud	124-125	H030
Parfum de Vigne	Dully	Vaud	79	H040
Pausa Caffè Sàgl	Rivera	Tessin	84	H040
Pays d'Enhaut, Produits authentiques	Château d'Oex	Vaud	67	H050
Perey Vignerons-Encaveurs (je-ve-sa)	Vufflens-le-Château	Vaud	66	H050
Pierre-André & Stéphane Blondel (je-ve-sa)	Lutry	Vaud	66	H050
Pirates of the Gambarogno	Vira	Tessin	168	H020
Poire à Botzi AOP	Posieux	Fribourg	64	H050
Porcelli Nicola	Territet	Italie	185	1er
Press Corner		Fribourg	2	H010
Pro Terroir Sàrl (service traiteur)	Lausanne	Vaud	66	H050
Pultorte	Genève 19	Genève	83	H040
Pumpkin House	St-Aubin	Fribourg	111	H030
Raclette du Valais AOP	Conthey	Valais	64	H050
Réseau des Parcs suisses	Berne	Berne	125	H030
Reynard Jean-Marie	Savièse	Valais	182	1er
Ruche et Flore	L'Auberson	Vaud	196	1er
Salaisons d'Anniviers SA	Vissoie	Valais	189	1er
Salami SA	La Tour-de-Trême	Fribourg	138	H030
Saldac Suisse	Prilly	Vaud	148	H030
Saucisson Neuchâtelois IGP	Les-Ponts-de-Martel	Neuchâtel	63	H050
Saveurs du Valais	Sion	Valais	52	H050
Schmutz Vin	Praz (Vully)	Fribourg	105	H030
Schneckenpark	Gurmels	Fribourg	103	H030
Service Traiteur La Passion	Epagny	Fribourg	106	H030
Star Collections	Chêne-Bourg	Genève	193	1er
Swiss Bakery Trophy	Bulle	Fribourg	163- 177	H020
Terre&Nature Publications SA	Préverenges	Vaud	48	H050
Terreni alla Maggia SA	Ascona	Tessin	96	H040

Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	113	H030
Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	114	H030
Terroir-Jurarégion.ch	Courtételle	Jura	46	H050
Tête de Moine AOP	St-Imier	Berne	63	H050
Treegether SA	Châtel-st-Denis	Fribourg	133	H030
Trésors du Chai	Lausanne	Vaud	135	H030
Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	Fribourg	64	H050
Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	Vaud	64	H050
Valais Wallis	Sion	Valais	12	H050
Valsangiacomo Vini	Mendrisio	Tessin	87	H040
Vaud Promotion	Lausanne	Vaud	67	H050
Schweizer Fleischhandwerk	Zürich	Zürich	169-170	H020
Vignoble Clos des Cantons	Alle	Jura	46	H050
Vitagneau	Cheyres	Fribourg	102	H030





DIE AUTHENTISCHE MESS
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Mit Dank an unsere Partner

21

Partner

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Medienpartner

lematin.ch

Terre & Nature

Mit der Unterstützung von



AVEC BULLE®
CITÉ DE RENCONTRES

tpf



Cultivons l'inspiration

TRANSLAT

LIEBHERR

Vielen Dank an unserer Leistungsträger

Ein grosses Dankeschön geht an alle Leistungsträger, welche es mit ihrer Professionalität und Qualitätsarbeit erlauben, den Salons Suisse vons Goûts et Terroirs in Bulle durchzuführen.



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

22

Medien

Das Presse-Dossier kann als PDF von www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien heruntergeladen werden. Unter dieser Adresse werden auch die nächsten Pressemitteilungen erhältlich sein.

Zutritt für Presse

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

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2019 steht auf www.gouts-et-terroirs.ch zum Download zur Verfügung.

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

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Social Media #gtbulle

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Presse-Daten

- **Montag 18. Oktober**
Pressemitteilung + Pressedossier: Die Ausgabe 2021 stellt sich vor
- **Mittwoch, 27. Oktober**
Pressemitteilung bei der Eröffnung
- **Montag 1. November**
Pressemitteilung zum Abschluss der Messe (ungefähr 16 Uhr)

Interviews auf Anfrage

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



DIE AUTHENTISCHE MESSE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Pressekontakte

23

presse@gouts-et-terroirs.ch

Kontakte

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

- Didier Castella, Präsident
- Marie-Noëlle Pasquier, Direktorin
- Lionel Martin, General-Sekretär
- Pierre-Alain Bapst, Komiteemitglied
- Thierry Sottas, Finanzen
- Yves Grandjean, Aufbau
- Dominique Both, Technik