

Deutsch



30. November bis 4. Dezember 2022
BULLE/FR - ESPACE GRUYERE

PRESSEMAPPE

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

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre & Nature



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Inhaltsverzeichnis

2	PRESSEMITTEILUNG	3
	ESPAÑA!	5
	SWISSBIERMUSEUM FREIBURG	8
	FREILICHTMUSEUM UND GASTHÄUSER BALLEMBERG	9
	DER «AMUSE-BOUCHE»	10
	DIE SCHULE DES GESCHMACKS	11
	WUNDERWELT KARTOFFEL	13
	OLIVIER HERBOMEL	14
	LABEL FAIT MAISON	15
	ESPACE CHOCO-CAFÉ	17
	DER BIERGARTEN	18
	GOÛTS & TERROIRS NOSTALGIE EXPRESS	19
	MOBILITÄT	20
	PLANEN SIE IHREN BESUCH	21
	LISTE DER BEIZEN	22
	MESSEPLAN	23
	AUSSTELLERLISTE	24
	DANK AN UNSERE PARTNER	32
	MEDIEN	33
	PRESSEKONTAKTE	34
	ORGANISATIONSKOMITEE	34



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMITTEILUNG

Bulle, 21. November 2022

3

Goûts et Terroirs 2022: Begegnungen, Genüsse und Entdeckungen!

Der *Salon Suisse des Goûts et Terroirs* in Espace Gruyère in Bulle (FR) rückt immer näher und die Gaumen schwärmen vor Ungeduld, neue, authentische Geschmacksrichtungen zu entdecken. Vom Mittwoch, 30. November bis Sonntag, 4. Dezember 2022, empfangen 300 Aussteller die Besucher, um sie 5'500 regionale und internationale Produkte und Spezialitäten probieren zu lassen. Dieses Jahr lädt die Gastmesse *Goûts et Terroirs* drei Ehrengäste ein: Spanien, das SwissBierMuseum und das Schweizer Freilichtmuseum Ballenberg. Zahlreiche Veranstaltungen für alle Altersgruppen finden in dieser 22. Ausgabe statt.

Eine kulinarische Reise mit authentischem Erbe

Didier Castella, Regierungsrat des Kantons Freiburg und Präsident des Salons, bestätigt dies: die verschiedenen Akteure freuen sich, die Besucher für "einen privilegierten Moment der Entdeckung zu treffen, um dem Vergnügen ohne Schuldgefühle, mit Genuss und Leidenschaft nachzugeben". Von Spanien über Freiburg bis ins Berner Oberland - die Strecke verspricht originell und geschmackvoll zu werden. Das Organisationskomitee und die Handwerker und Erzeuger legen großen Wert darauf, die Kundschaft während der fünf Tage der Feierlichkeiten "satt und glücklich" zu machen, so Direktorin Marie-Noëlle Pasquier.

España, ein Stand zum Entdecken und Genießen

Mit der Teilnahme von mehreren Köchen, Handwerker und Erzeugern, Winzern und Verteilern, führt España durch die verschiedenen Regionen der Iberischen Halbinsel, vom Norden bis zum Mittelmeer und bis nach Andalusien. Begegnungen mit spanischen kulinarischen Persönlichkeiten, die bereit sind, ihr Wissen rund um das Terroir zu teilen, sind auf Anfrage möglich.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/espana

SwissBierMuseum, das Bier in all seinen Facetten

Hier dreht sich alles um ein Bier! Die Wanderausstellung rund um den Cardinal Berna 1949er Lastwagen und mehrere Sammlerobjekte, Symbole der gerade erst entstandenen Freiburger Industrie, lässt sich mit einem Bier in der Hand entdecken. Ein Tisch kann für einen kleinen Verkostungsstopp reserviert werden.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/swissbiermuseum

Freilichtmuseum und Gasthäuser Ballenberg

Die ganze Schweiz unter freiem Himmel und ihre vielen Facetten, sind Sie interessiert? Mit 109 historischen Gebäuden aus allen Regionen der Schweiz, 200 Nutztieren, altem Handwerk und kulinarischen Spezialitäten ist der Ballenberg perfekt vertreten. Vor Ort finden Sie die Auberger «Alter Bären», die Boutiquen am Ballenberg und das Freilichtmuseum.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/ballenberg



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

4

Animationen für die ganze Familie und alle Altersgruppen

Auch in diesem Jahr möchte die Messe wieder möglichst viele zufrieden stellen. Für Kinder von 6 bis 12 Jahren ermöglicht die Schule des Geschmacks dem jungen Publikum die kostenlose Teilnahme an Workshops (nach Anmeldung) rund um Rezepte und Ernährung in größerem Maßstab. L'Amuse-Bouche, ein unterhaltsamer und interaktiver Raum für alle Familien mit freiem Zugang, kitzelt die 5 Sinne, um mit der Gastronomie zu beginnen. Die Ausstellung «Wunderwelt Kartoffel» des Schweizer Bauernverbandes widmet sich dieser uralten Knolle und bietet den Besuchern einen ganz anderen Ansatz.

Olivier Herbomel, der Obst- und Gemüsebildhauer, Weltmeister und Doppel-Olympiasieger, präsentiert den Besuchern seine perfekte Beherrschung der Kunst des Trompe-l'oeil. Das Label "Fait Maison", das Restaurants auszeichnet, deren Gerichte ausschließlich mit unverarbeiteten und traditionellen Produkten in ihren eigenen Küchen zubereitet werden, führt ein Programm mit kulinarischen Vorführungen im Amuse-Bouche-Bereich durch. Die jungen Bäcker-Konditoren-Confiseurs bringen die Sinne in Aufregung durch eine Gourmet-Ausstellung ihrer Arbeit, zur Freude der Augen. Der Espace Choco-Café verspricht eine harmonische Verbindung mit der Anwesenheit von 6 Chocolatiers, die Bean-to-Bar praktizieren.

Mit dem Biergarten steht das Bier wieder im Rampenlicht, denn es ist so schön, sich zum Anstoßen zu treffen. Dieser neue, sorgfältig eingerichtete Raum bietet eine große Auswahl an Craft-Bieren, die von den Partnern des Salons serviert werden. Am Ende des Tages wird dieser Ort zur Lounge-Bar. Und um am Sonntag, den 4. Dezember, vor Ort zu sein, bringt ein spezieller Zug, der Goûts et Terroirs Nostalgie Express, die Besucher von Montreux nach Bulle und zur Messe. Auf der Hinfahrt wird ein Café-Croissant sowie eine Erfrischung für die Rückfahrt angeboten (Reservierung erforderlich).

Tagesprogramm der Aktivitäten www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm

Vernissage des Buches Kulinarisches Erbe der Schweiz

Das kulinarische Erbe der Schweiz mit über 450 Vorspeisen, Gerichten, Desserts, Getränken und anderen typischen Produkten aus allen Landesteilen in einem Band zu vereinen und jede dieser Köstlichkeiten in ihrem geo-historischen Kontext zu verankern, ist die Herausforderung, der sich Paul Imhof, Autor des Buches 'Das kulinarische Erbe der Schweiz', gestellt hat. Paul Imhof, bekannt für seine Feinschmeckerkunst, reiste jahrelang durch die Eidgenossenschaft und befragte Handwerker, lokale Produzenten, leidenschaftliche Bauern, Chocolatiers, Industrielle oder Gastronomen, um ein umfassendes kulinarisches Panorama zu bieten. Die Vernissage des Werks findet am 1. Dezember von 10.30 bis 12.00 Uhr im Salon Goûts et Terroirs statt.

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2022.ch

T +41 79 447 42 46

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION

ESPACE GRUYÈRE



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

5

Zusammengefasst...

Ehrengäste / Sonderausstellung / Unterhaltungen

España! – Stände 187-188 / H020

SwissBierMuseum – Stand 194 / H020

Freilichtmuseum und Gasthäuser Ballenberg – Stand 186 / H020

Pavillon Choco-Café – Stände 174-181 / H020

Sonderausstellung « Wunderwelt Kartoffel » - Stand 195 / H020

Arbeiten der Bäcker-Konditor-Confiseur- und Detailhandels-Lehrlinge – Stand 185 / H020

Olivier Herbomel, Obst- und Gemüsebildhauer – Stand 225 / 1. Stock

Der «Amuse-Bouche» und die Schule des Geschmacks – Stände 195-196 / H020

Label Fait Maison – Stand 196 / H020

Biergarten – Stand 190 / H020

Kinder und Jugendliche

Der Eintritt zur Messe für Kinder bis und mit 15 Jahren ist kostenlos.

Zahlreiche Animationen und Workshops werden Ihnen in der « Amuse-Bouche » und 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 von Freitag 17 Uhr bis Sonntag: CHF 10.- inkl. Shuttlebus.

Parkplätze am Bahnhof Route de la Pâla und Rue Lécheretta max. CHF 10.-

(Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Kaufen Sie Ihr Ticket online und gehen Sie direkt zur Eingangskontrolle!

<https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de/164>

Praktische Infos

Wo: Bulle, Espace Gruyère, vom 30. November bis 4. Dezember 2022

Wann: Mittwoch bis Samstag: 10-22Uhr, Bar bis 02 Uhr

Sonntag : 10-17 Uhr

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

Online

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Ehrengast – Stände 187-188 / Halle 020

ESPAÑA!

6

Ein Stand zum Entdecken und Degustieren!

Spanien lädt Sie auf eine kulinarische Reise ein, begleitet von zahlreichen Chefs, Produzenten, Winzern und Kennern. Lernen Sie Küche und Kultur der unterschiedlichen Regionen kennen, vom Norden, zum Mittelmeer bis in den Süden nach Andalusien.

Kommen Sie in den Genuss von unseren Häppchen und Getränken und lassen Sie sich von unserer Gastfreundschaft hinreissen. Salud!

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/espana
www.lesiberiques.ch



Der Pavillon

Restaurante Sabores	die besten iberischen Gerichte am Tisch serviert. Reservierungen events@lesiberiques.ch
La Tienda	der Lebensmittelladen mit tausend Geschmacksrichtungen und Vorführungen: 150 Produkte und 50 Weine
El Mercado	der Markt unsere Handwerker-Produzenten bieten ihre Spezialitäten an
La Taberna	Bar mit Tapas, Arroces, Cocktails und anderen Getränken
Show Cooking	Kulinarische Vorführungen, Speisen als Take-away

Handwerker-Produzenten - direkt aus der Iberischen Halbinsel

Caprichos del paladar - Murcia Artichauts confits, conserves et légumes	Sidra Cortina - Asturias Cidre d'Asturies, naturel et cidre de glace	Cofradia de Pescadores de Santa Pola - Alicante Produits de la mer, bouillon pour paella
Salanort - Gipuzkoa Conserves de la mer, anchois, poulpes	Black Truffles - Teruel Truffes noires fraîches tuber melanosporum	Casa de Hualdo - Toledo Fromage de Manchego, huile d'olive
Palacio de los Olivos – Ciudad Real Huile d'olive extra vierge (n° 1 mondial)	Rey Silo - Asturias Fromage d'Asturies au lait cru de vache	Gerialsa - Toledo Conserves, Food Service et épicerie

Kontakt

Rubén Rodrigo, Verwaltungsdirektor und Gründer Les Ibériques,
info@lesiberiques.ch, T +41 78 722 94 21





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Ehregast – Stände 187-188 / Halle 020

ESPAÑA!

Persönlichkeiten zu treffen

7

Viele spanische Persönlichkeiten machen die Reise nach Bulle, um ihr Wissen über ihr Terroir zu teilen. Treffen können auf Anfrage arrangiert werden.

- **Chef Marcos Morán**, (1* Michelin, 3* Repsol) Restaurant Casa Gerardo in Asturias
- **Chef Miguel García** vom Restaurant El Alto in Madrid
- **Chef Pablo Marin** vom Restaurant Can Salinas auf Ibiza
- **Chef Alex Gómez** vom Restaurant Ma Khin Café in Valencia
- **Herminia Millán**, Präsidentin der spanischen Vereinigung für native Olivenöle extra QVEXTRA!
- **Roberto Aramburu**, Direktor von CARNICAS DE ORIENTE in Asturias (Fleisch und Käse typisch für die Region)
- **Pascual Fernández**, Leiter der handwerklichen Käserei REY SILO in Asturias, der Käse des Küchenchefs José Andrés (USA)
- **Maria Loreto Serrano Pomares**, Bürgermeisterin von Santa Pola (Alicante) in Vertretung ihrer Stadt und der Fischerbruderschaft von Santa Pola
- **Verónica Ruiz Diez**, Käsemeisterin von Quesos de Hualdo in Toledo
- **Tino Cortina**, Präsident des Apfelweinproduzentenverbandes und Inhaber von SIDRA CORTINA in Asturias

Kontakt

Rubén Rodrigo, Verwaltungsdirektor und Gründer Les Ibériques, info@lesiberiques.ch, T +41 78 722 94 21



DIE AUTHENTISCHE MESS
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Ehrengast – Stand 194 / Halle 020

SWISSBIERMUSEUM FREIBURG

Hier dreht sich alles ums Bier

8



Mit einem Bier in der Hand entdecken Sie unsere nomadische Ausstellung rund um unseren Oldtimer und einige Objekte aus unserer Sammlung, die Symbole einer damals aufstrebenden Freiburger Industrie sind.

Das ist exklusiv! Es besteht die Möglichkeit, einen Tisch für eine kleine Verkostungspause zu reservieren.

Weitere Infos und Buchung unter
<https://de.swissbiermuseum.ch/gt2022>
info@museum-cardinal.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/swissbiermuseum

Unterhaltungen am Stand

- Erläuterungen zum Museum und zur Nomadenausstellung
- Der Transport des Bieres - die logistischen Herausforderungen der Brauereien zu Beginn des 20
- Die Hefe - die Magie der Gärung
- Animierte Verkostung und Entdeckung auf der Brücke des Lastwagens von 1949
- Bierbar und Verkostungsbrett

Kontakt

Loïc Blancpain, Präsident der Stiftung Blancpain für die Bewahrung der Brauerei-Traditionen
T +41 78 764 06 65, loic.blancpain@museum-cardinal.ch

SWISSBIERMUSEUM
CARDINAL  FRIBOURG



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Ehregast – Stand 186 / Halle 020

FREILICHTMUSEUM & GASTHÄUSER BALLEMBERG

Schweiz erleben – das Museum im Freien!

109 historische Gebäude aus allen Landesteilen der Schweiz, über 200 Bauernhoftiere, alte Handwerkskunst und kulinarische Spezialitäten: Auf dem Ballenberg erleben Sie die Schweiz mit allen Sinnen.

Das grosszügige Gelände des einzigen Freilichtmuseums der Schweiz liegt oberhalb von Brienz, im Herzen des Berner Oberlandes.



www.ballenberg.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/ballenberg

Entdecken Sie auf dem Stand

Das Gasthaus „Alter Bären“

Die Geschäftsführer Judith Scherrer und Jörg Gehri freuen sich, Ihnen einige ihrer Spezialitäten aus dem Berner Oberland zu präsentieren: den Berner Teller, die Makkaroni nach Bergart, die Crème Brûlée nach Grossmutter's Art und den Apfelkuchen. Die Planchette vom Ballenberg ist ideal für den Apéro. Reservierungen: gasthaeuser@ballenberg.ch

Die Geschäfte am Ballenberg

Hier wird Ihnen eine Probenahme der Ballenberg-Produkte angeboten: Ballenbergwurst, Räucherspeck mit Kräutern sowie eine Auswahl an Töpferwaren und Korbwaren! Ein breiteres Sortiment ist online verfügbar, darunter: Ballenberger Spezialitätenkörbe, Souvenirs, Museumsgutscheine sowie diverse Publikationen. Besuchen Sie shop.ballenberg.ch

Das Museum

Eine Präsentation des Freilichtmuseums Ballenberg mit verschiedenen Objekten aus dem Museum ermöglicht es Ihnen, diesen magischen Ort zu entdecken: seine historischen Gebäude, seine Animationen, seine Tiere, sein Kurszentrum und vieles mehr... www.ballenberg.ch

Kontakte

Irene Thali, Leiterin Marketing & Kommunikation FLM Ballenberg
irene.thali@ballenberg.ch / T +41 33 952 10 30



Unterhaltung – Stände 195-196 / Halle 020

DER « AMUSE-BOUCHE »

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

10

Permanent frei zugängliche Aktivitäten

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 entdecken sie die Ernährung interaktiv von ihrer unterhaltsamen Seite.



Jedes Jahr erfindet sich Amuse-Bouche neu, damit du neue Entdeckungen machen kannst. Also: Besuche uns mit deiner Familie unbedingt, lass deine 5 Sinne mit dem Essen spielen!

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

Die Module der Amuse-Bouche

Sirup-Bar	Der Seh-Sinn: sehr wichtig, aber irreführend
Rate mal, wieviel ich hab	Überrascht über die versteckten Zutaten?
Riech-Memory	Das Geruch-Gedächtnis hat grosse Kraft
Was isst du?	Unsere Kultur prägt unseren Geschmack (Produkte aus der Romandie)
Bitte alles berühren	Der Tastsinn sagt uns viel
Krik-Krak-Kroc	Geräusche übermitteln Reize

Kontakt

Evelyne Pasquier, Koordinatorin der Schule des Geschmacks
T +41 26 919 08 68 - evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch

Unterhaltung – Stände 195-196 / Halle 020

11

DIE SCHULE DES GESCHMACKS

Interaktive Workshops für 6-12-Jährige

Die Schule des Geschmacks ist eine Struktur von thematischen Workshops, die vom Salon Suisse des Goûts et Terroirs für Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren angeboten werden. Die Teilnahme ist kostenlos und steht Kindern, die mit ihrer Familie die Lounge besuchen, nach Anmeldung offen.

Ziel unserer Workshops ist es, den Verbrauchern von morgen einen Geschmack, ein Produkt, ein Rezept, ein Terroir oder ein Thema näher zu bringen. Die Messe möchte sie auch für die ernährungsbedingte Gesundheit sensibilisieren.



Online-Registrierung bis 28.11.2022 und dann direkt am Stand, je nach verfügbarem Platz

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

Workshop-Programm Schule des Geschmacks (außerhalb der Schulzeiten)

Mittwoch, 30. November

13.30–14.30 Uhr Les rillettes Fish & Kids LOË
15.00–16.00 Uhr Muffins aux ingrédients mystères
16.30–17.30 Uhr Le fromage, le dada des souris et des enfants !

Sophie et Christine - La Perche LOË
Diana, Guillaume et Colin - Etudiants HEP
Claudia et Marion - Etudiants HEP

Samstag, 3. Dezember

10.30–11.30 Uhr Les rillettes Fish & Kids LOË
12.00–13.00 Uhr Les biscômes et ses secrets
13.30–14.30 Uhr Le feuilleté Fish & Kids LOË
16.15–17.15 Uhr Tartelettes d'ici et d'ailleurs
17.45–18.45 Uhr Vive la Saint-Nicolas !

Sophie et Christine - La Perche LOË
Benoît et Gabriel - Etudiants HEP
Sophie et Christine - La Perche LOË
Céline et Antoine - Etudiants HEP
Estelle et Sarah - Etudiants HEP

Sonntag, 4. Dezember

10.30–11.30 Uhr Les rillettes Fish & Kids LOË
12.15–13.15 Uhr Les bonshommes en pâte
14.00–15.00 Uhr Le feuilleté Fish & Kids LOË
15.45–16.45 Uhr Sculpture sur fruits et légumes

Sophie et Christine - La Perche LOË
Seada et Justine - Etudiants HEP
Sophie et Christine - La Perche LOË
Olivier Herbomel

Kontakt

Evelyne Pasquier, Koordinatorin der Schule des Geschmacks
T +41 26 919 08 68 - evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Workshops für Schulklassen (Schulzeiten)

12

Da die Messe in diesem Jahr außerhalb der Schulferien stattfindet, bieten wir den Grundschulklassen die Teilnahme an speziellen Workshops an. Führungen durch einige Stände können auf Anfrage arrangiert werden.

Mittwoch, 30. November

09.00 – 09.45 Uhr Une tarte valaisanne contre le gaspillage alimentaire : Le Cholera (démonstration)
Charles-Henri Zuchuat, Le Châble (VS), Label Fait Maison

10.15 – 11.00 Uhr Le poisson suisse : une histoire, un avenir, une recette (démonstration)
David Morard - La Perche LOË

Donnerstag, 1. Dezember

09.45 – 11.00 Uhr Réalise ton sel aromatique (atelier)
(2x 30 Min.) Lisa Pittet, Restaurant Gare à Toi, Bulle, Label Fait Maison

Freitag, 2. Dezember

10.15 – 11.00 Uhr Le poisson suisse : une histoire, un avenir, une recette (démonstration)
David Morard - La Perche LOË
Öffentliche Vorführung, Freitag 14.30 Uhr und Samstag 19.15 Uhr

Partner der « Amuse-Bouche » und der Schule des Geschmacks





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Sonderausstellung – Stand 196 / Halle 020

13

Wunderwelt Kartoffel

Eine Tuberkel, die alles kann

Die thematische Ausstellung zu dieser uralten Knolle bietet den Besuchern einen Einblick in die verschiedenen Aspekte, die mit ihrem Anbau und ihrer Bedeutung für die Welternährung verbunden sind:

- Geschichte, Herkunft und Besonderheiten der Kartoffel
- Sortenvielfalt und Merkmale der verschiedenen Sorten
- Bedeutung der Kartoffelproduktion für die Landwirtschaft und die Landschaft
- Bedeutung der Kartoffel als hochwertiges und gesundes Nahrungsmittel für die Weltbevölkerung
- Leistungen der Schweizer Kartoffelproduzenten, ihrer Verbände und Kompetenzzentren im Bereich Forschung und Beratung.

Die Ausstellung wurde vom **Schweizerischen Bauernverband** realisiert.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/wunderwelt-kartoffel



Schweizer Bauernverband
Union Suisse des Paysans
Unione Svizzera dei Contadini
sbv | usp | usc



Kontakt

Fabienne Bruttin, Direktorin AGIR

T +41 21 613 11 31, direction@agirinfo.com

Unterhaltung und Vorführung – Stand 255 / 1. Stock

Olivier Herbomel

14

Obst- und Gemüsebildhauer

Olivier kultiviert die kurzlebige Kunst der Obst- und Gemüseskulptur.

Olivier Herbomel, ein talentierter Künstler mit mehreren Titeln, beehrt uns mit seiner Anwesenheit in diesem Jahr! Es wird vor Ihnen Obst und Gemüse formen, für ein atemberaubendes Ergebnis und andere Überraschungen!

Die Kunst des Trompe-l'oeil ist seine Spezialität. Sein Know-how ist bekannt für seine atypischen Werke.

Als Weltmeister und doppelter Olympiasieger schafft er exklusive Kunstwerke.



www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/olivier-herbomel

Einige Werke von Olivier Herbomel



Kontakt (französisch)

Olivier Herbomel, T +33 6 87 58 88 71, olivier.herbomel@gmail.com

Kulinarische Vorführungen – Stand 196 / Halle 020

Label Fait Maison

15

Das Label der kochenden Restaurants



Das **Label Fait Maison** zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen aus rohen und traditionellen Produkten zubereiten.

Transparenz, Savoir-faire, Geschmacksvielfalt, Authentizität, Regionalität und Saisonalität sind die zentralen Werte des Labels. Falls ein Gericht oder ein Produkt den Ansprüchen des Pflichtenhefts nicht genügt, wird es in der Speisekarte mit einem Stern ausgewiesen.

Das **Label Fait Maison** wurde im September 2017 in der Westschweiz von GastroSuisse, Der Schweizer Genusswoche, Slow Food Schweiz und des Westschweizer Verbands für Konsumentenschutz lanciert. Heute strebt das Label eine nationale Präsenz an. Es kann von allen Arten von Gastronomiebetrieben erworben werden, von der Dorfbeiz, über das Bergrestaurant, das 5-Sterne-Hotel bis zur Kindertagesstätte, sofern das Pflichtenheft eingehalten wird.

Alle zertifizierten Restaurants sowie jene im Beitrittsprozess werden auf unserer Webseite laufend aktualisiert. Informationen zum Zertifizierungsprozess finden interessierte Gastronomen ebenfalls auf www.labelfaitmaison.ch.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/label-fait-maison

Programm der kulinarischen Animationen des Amuse-Bouche – Stand 196

Ravioles aux bolets, espuma de topinambour & truffes de la région

Bertrand Chardonnens
Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac (FR)
Wann? Mittwoch, 30. November 18.30-19.30 Uhr

Poke Bowl d'hiver vaudois

Frédéric Simond
Auberge Aux 2 Sapins, Montricher (VD)
Wann? Donnerstag, 1. Dezember 12.30-13.30 Uhr

Sabayon au beurre noisette, moutarde à la lie de pinot noir, saucisse à rôtir de gibier

Benjamin Deschamps
Bistro du Moulin, Sévery (VD)
Wann? Donnerstag, 1. Dezember 14.30-15.30 Uhr

Le pâté en croûte

Fabrice Hochart
Auberge de L'Union, Palézieux (VD)
Wann? Donnerstag, 1. Dezember 16.30-17.30 Uhr

Ceviche de truite rose de Gottéron, patate douce et racine de persil de Greng, pakora d'épluchures

Camila Schepman
Le Terminus, Restaurant privé des TPF, Givisiez
Wann? Donnerstag, 1. Dezember 18.30-19.30 Uhr

Boulette de porc à la gruérienne panée aux graines de courge et tournesol, madeleine au mélilot et son insert au coing

Alice Egger
Dans la Forêt Lointaine, Vaulruz (FR)
Wann? Freitag, 2. Dezember 12.30-13.30 Uhr

Kontakt

Carine Rouge, Projektleiterin Label Fait Maison, 021 721 07 15, carine@labelfaitmaison.ch



Sonderausstellung - Stand 185 / Halle 020

Lehrlinge-Arbeiten-Ausstellung

Die jungen Bäcker-Konditor-Confiseure [...] erwecken die Sinne

16

Die Lehrlinge (2. und 3. Lehrjahr) der Bäcker-Konditoren und Confiseurs sowie der Detailhandelsfachleuten und –Assistenten verstehen etwas vom Handwerk. Überzeugen Sie sich selbst, wie durch diese Ausstellung alle Ihre Sinne erweckt werden. Machen Sie Halt vor dem knusprigen Brot oder der nach Safran duftenden Cuchaule, vor dem delikaten Trockengebäck oder den exquisiten Pralinés in ihren verführerischen Verpackungen. Wem liefe da nicht das Wasser im Munde zusammen? Da muss man die Präzision und die Frische der ausgestellten Produkte einfach bewundern. Schade, dass sie nur zum Anschauen da sind!

Thema 2022: Die Städte der Welt

Preisübergabe: Sonntag, 4. Dezember um 15 Uhr, Saal 210, 2. Stock

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/lehrlinge-arbeiten



Kontakte

Ecoffey Didier, Präsident des Handwerkerverbandes Bäcker-Konditor-Confiseur des Kantons Freiburg,
boulangerie.ecoffey@bluewin.ch, T +41 79 449 61 92

Catherine Oberson, Verwalterin des Vereins, catherine.oberson@fpe-ciga.ch, T +41 26 919 87 51

Themenbereich - Stand 159 / Halle 020

17

Schokolade und Kaffee

Harmonie pur

Schokolade und Kaffee, zwei Geschmacksrichtungen, die sich ergänzend harmonieren, treffen sich am selben Stand. Hier können Sie 6 Chocolatiers, die Schokolade «from beans to bar», von der Kakaobohne bis zur Schokoladetafel herstellen, mit ihren je eigenen Konfektionen entdecken.

Und was passt besser zu diesen exquisiten Aromen als ein delikater fairer Kaffee frisch aus der Mühle? Eine handwerkliche Kaffeerösterin bietet Ihnen eine Reise zu den Kaffeeplantagen im peruanischen Dschungel über Kolumbien, Brasilien, Guatemala, Äthiopien, Ruanda und andere...



www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/espace-choco-cafe

Treffen mit Schokoladen- und Rösterhandwerkern

Treegether
Stand 175

www.treegether.com

Chalet Chocolat Sàrl
Stand 178

www.chaletchocolat.ch

Viajero Coffee
Stand 177

www.viajerocoffee.ch

Chocolaterie de Gruyères Sàrl
Stand 181

www.chocolateriedegruyeres.ch

La Loba Chocolatière
Stand 176

www.lalobachocolatiere.com

Cacahualt Design
Stand 179

www.cacahualt.ch

Garçoa Chocolate
Stand 180

www.garcoa.ch

Kontakt

Richard Uldry, Artisan chocolatier aus Gruyères, richard.uldry@edu.ge.ch, T +41 79 457 14 90



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Degustation und Bar – Stand 190 / Halle 020

Der Biergarten

18

Weil es so schön ist, wieder gemeinsam anzustossen!

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 unseren Partnern ausgeschenkt werden.

Am Ende des Tages wird dieser Bereich zur Bar des Salons! Natürlich steht dann auch eine Karte mit alternativen Getränken zur Verfügung.



Bar geöffnet von Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr, Sonntag bis 17.00 Uhr.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/biergarten

Standpartner



Cultivons l'inspiration



nightpf

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

Fahrplan auf www.tpf.ch

Verbinden Sie das Nützliche mit dem Angenehmen

Goûts & Terroirs Nostalgie Express

19

Delikatesse und Belle Epoque

Steigen Sie in den Goûts et Terroirs Nostalgie Express ab Montreux Richtung Bulle und besuchen Sie den Salon Suisse des Goûts et Terroirs! Das Musée du Chemin de Fer Blonay-Chamby organisiert am Sonntag, 4. Dezember 2022 ab Bahnhof Montreux eine Extradefahrt in Richtung Montbovon, Gruyères und Bulle mit historischen hundertjährigen Waggons und Salon-Bar 1900, gezogen von der Lokomotive Bernina Nr. 35. Dazu gibt es Kaffee und Gipfeli bei der Hinfahrt und eine kleine Erfrischung auf dem Rückweg. Beschränkte Anzahl Plätze. Reservierung erforderlich.

Gut zu wissen!

Mit der kombinierten Eintrittskarte "Nostalgie-Zug & Salon", erübrigt sich für Sie das Anstehen an der Salonkasse, Sie haben direkten Zutritt zu den Hallen von Espace Gruyère. Erwachsene CHF 85.00, Kinder (6-16 Jahre) CHF 42.50



Programm : Sonntag, 4. Dezember 2022

- 08.35 Uhr Abfahrt Montreux
- 10.43 Uhr Ankunft Bulle
- **Freier Besuch der Messe**
- 15.15 Uhr Abfahrt Bulle
- 17.00 Uhr Ankunft Montreux

www.blonay-chamby.ch/fr/manifestations/gtne

Kontakt

Alain Candellero, Leiter Kommunikation Eisenbahn-Museum Blonay-Chamby
T +41 79 448 47 86, alain.candellero@azqore.com





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Mobilität

Zugang und Parken

20

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

ÖFFENTLICHER VERKEHRSMITTEL

202

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

Letzten Abfahrten
Richtung Morlon : 23.38 Uhr
Richtung Vuadens : 23.22 Uhr

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



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.

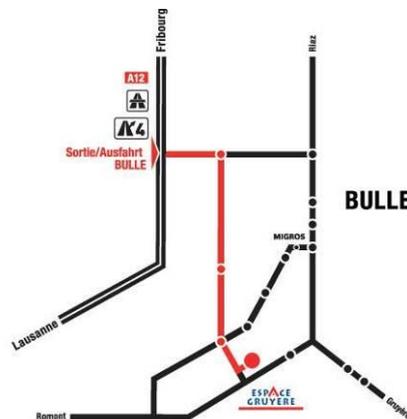
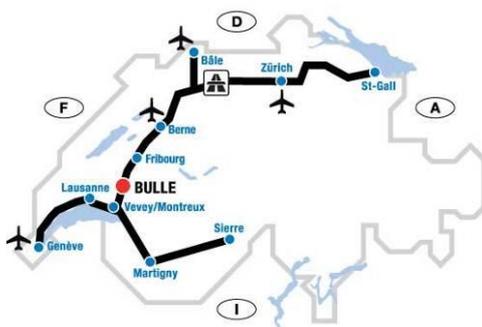
Parkplätze in der Nähe CHF 10.-/Auto*

Parkgebühr inklusive Shuttle-Bus ab Liebherr CHF 10.-/Auto *

*Die Steuern werden von der Gastromesse erhoben, um die Park- und Shuttlebus-Verwaltungsgebühren teilweise zu decken. Unternehmen, die ihren Parkplatz zur Verfügung stellen, kassieren keine Beträge vom Veranstalter ein.

Parkplatz am Bahnhof, Zugang Route de la Pâla oder Rue de la Lécheretta max. CHF 10.- (Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Adresse GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Ihr Besuch ganz praktisch!

21

Fahrpläne, Tarife und Ticketing

Datum

Vom Mittwoch, 30. November bis Sonntag, 4. Dezember 2022

Öffnungszeiten der Messe

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

Öffnungszeiten der Biergarten

Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr
Sonntag bis 17.00 Uhr

Tarife

Kinder (<i>bis 15 Jahren inkl.</i>)	GRATIS
Erwachsene	CHF 15.00
AHV, IV, Studierende	CHF 9.00
Dauerkarte	CHF 45.00
Abend-Eintritt (<i>ab 21.00 Uhr</i>)	CHF 5.00

Online-Tickets > tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de/164

Mittwoch, 30. November: Tag der Senioren

Der Mittwoch, 30. November, ist der Tag der Senioren. Der Eingang ist bei 6.- statt 9.- gegen Vorlage der AHV-Karte oder des Personalausweises an den Kassen des Salons!

Prost!

Winzer, die dies wünschen, dürfen ab 21 Uhr während der letzten Öffnungszeiten der Messe Wein im Glas verkaufen.

Aus hygienischen Gründen haben Hunde keinen Zutritt, ausgenommen Blindenführ- und Assistenzhunde.

Das Rauchen ist in den Ausstellungshallen verboten.
Nichtraucher-/Dampfsalon.

Liste der Restaurants und Beizen Für den kleinen und grossen Hunger!

22

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

- **Ballenberg - Das Gasthaus „Alter Bären“, Stand 186, H020**
Spezialitäten aus dem Berner Oberland
- **España - Restaurante „El Sabores“, Stand 187, H020**
Spanische Spezialitäten
- **Biergarten, Stand 190, H020**
Brauereispezialitäten von Boss'beer und Bagbrands, Bar La Fine Fourchette
Spätabendsbar
- **Cyrano Foie gras, Stand 137, H030**
Entenbrust, Cassoulet, Gänseleber, Ententartar, Südwestwein
- **Les Cafés Esperanza, Stand 157, H030**
Kaffees
- **La Pinte Fribourgeoise, Stand 107, H040**
Freiburger Produkte

Halle 050

- **Im Chalet de Cremo, Stand 11**
Fondue, Hüttensuppe, Trockenfleisch, Schinken mit Knochen
- **Genève Terroir - La Pinte, Stand 42**
Lokale Genfer Produkte
- **Festin Neuchâtelois Cinq Sens, Stand 53**
Planchette, Neuenburger Wurst, Neuenburger Rösti, Lammballotin
- **BD Food Sàrl, Stand 36**
Austernbar
- **Restaurant Saveurs du Valais, Stand 17**
Regionale Walliser Produkte
- **La Pinte Vaudoise, Stand 45**
Regionale Produkte aus dem Waadtland

Im 1. Stock

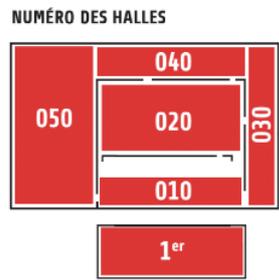
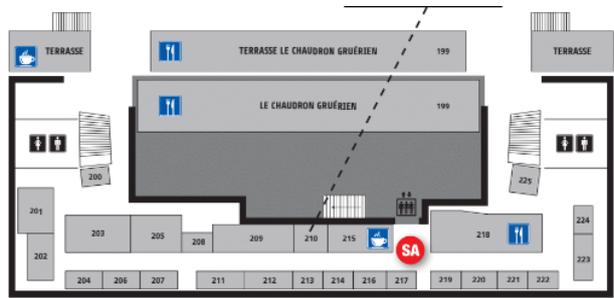
- **Le Chaudron Gruérien, Stand 199**
Der Schinken von La Borne im Kessel, Freiburger Gerichte, Kinderteller
- **Les Incontournables, Stand 218**
Die Waadtländer Hot Box, Burger de la Borne, Rindfleisch-Ragout nach Oma-Art, Fondue

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

Messeplan

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

23



LÉGENDES

VS Valais	JU Jura	FR Fribourg	Bar à café	Vestiaire	Information
GE Genève	VD Vaud	SA Saveurs d'Ailleurs	Bar	Bancomat	Hôtes d'honneur
NE Neuchâtel	TI Tessin	Membres Régio Garantie	Pinte	Infirmerie	

Ausstellerliste

Alphabetische Reihenfolge. Irrtum oder Unterlassung vorbehalten. Stand per 19/11/2022

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

24

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
100 % Valaisan	Leytron	Valais	28	H050
Accueil information	Bulle	Fribourg	1	H010
Acetaia DiScandiano	Corgémont	Berne	96	H040
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG	Salgesch	Valais	19	H050
Agriloro SA	Genestrerio	Tessin	88	H040
Ail Rose de Lautrec	Castres (F)	France	147	H020
Ail-Noir.ch	La Tine	Vaud	206	1er
Alphüsli AG	Oberbipp	Berne	212	1er
Amis des Brasseries artisanales neuchâteloises	Neuchâtel	Neuchâtel	49A	H050
Amuse-Bouche	Bulle	Fribourg	195	H020
Anouche	Domarin - Isère (F)	France	145	H030
Apis Sagl	Melano	Tessin	99	H040
Appenzeller Käse	Appenzell	Appenzell AI	33	H050
Armagnac La Baronne Bleue / Baronne de Saint Pastou	Epalinges	Vaud	73	H040
Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Vaud	63	H050
Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg	Bulle	Fribourg	185	H020
Association Suisse d'Aquaculture	Bevaix	Neuchâtel	161	H010
Association Suisse des AOP-IGP	Berne	Berne	32	H050
Atelier Pâtisserie San Giorgio	Carona - Lugano	Tessin	143	H030
Au Chalet de Cremo	Villars-sur-Glâne	Fribourg	11	H050
Bagbrands	Bulle	Fribourg	203	1er
Baratin-diffusion.ch	Commugny	Vaud	168	H020
BD Food Sàrl	Enney	Fribourg	36	H050
Be Popcorn	Bursins	Vaud	149	H030
Belle Luce	Epagny	Fribourg	105	H030
Berner Alp- und Hobelkäse AOP	Hondrich	Berne	32	H050
Besti FOOD Bulle Sàrl	Treyvaux	Fribourg	146	H030
Biergarten / Bar de fin de soirée	Bulle	Fribourg	190	H020
Biergarten - Bagbrands	Bulle	Fribourg	192	H020
Biergarten - Boss'Beer	Bossonens	Fribourg	191	H020
Biergarten - La Fine Fourchette	Granges-près-Marnand	Fribourg	193	H020
Biscuits Agathe	Nyon	Vaud	156	H030
Black Truffles	Teruel	Espagne	187	H020
Boucherie Charcuterie Blanc	Châtel-St-Denis	Fribourg	113	H030

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Boucherie -Charcuterie Perroud	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	58	H050
Boucherie Christen Delicatessen	La Chaux-de-Fonds	Neuchâtel	60	H050
Boucherie de Campagne Jossi Sàrl	Vouvry	Valais	10	H050
Boucherie Stéphane Chappuis	Courgenay	Jura	46	H050
Boucherie Stuby	Vevey	Vaud	44	H050
Boulangerie KDB Buchs	Echarlens	Fribourg	127	H030
Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	Fribourg	158	H030
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Ecoffey Didier	Romont	Fribourg	116	H030
Brasserie Dzô	Vuistemens-devant-Romont	Fribourg	119	H030
Brasserie Fri-Mousse	Fribourg	Fribourg	117	H030
Ça Rûpe		Vaud	44	H050
Cacahualt Design	Vuadens	Fribourg	179	H020
Caffè Chicco d'Oro	Balerna	Tessin	215	1er
Caligara-Monsellato Elvira	Genève	Genève	168	H020
Canonica SA	Vernier	Genève	166	H020
Caprichos del paladar	Alquerías (Murcia)	Espagne	187	H020
Caramels Heidi	Frasses	Fribourg	106	H030
Casa de Hualdo	El Carpio de Tajo, Toledo	Espagne	187	H020
Cave & Domaine Les Perrières (sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vaud	85	H040
Cave Bertrand Gaillard SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	14	H050
Cave de la Béroche	St-Aubin-Sauges	Neuchâtel	50	H050
Cave de la Tulipe SA	Fully	Valais	30	H050
Cave des Deux-Rives	Brignon (Nendaz)	Valais	21	H050
Cave des Lauriers	Cressier	Neuchâtel	52	H050
Cave des Viticulteurs de Bonvillars	Bonvillars	Vaud	201	1er
Cave du Consul	Perroy	Vaud	75	H040
Cave du Liquidambar	St-Pierre-de-Clages	Valais	20	H050
Cave du Rhodan - Mounir Vin	Salgesch	Valais	12	H050
Cave du Vallon	Lavigny	Vaud	77	H040
Cave La Fournaise Sàrl	Veyras	Valais	5	H050
Cave La Vignolle - Saveurs & Nature	Conthey	Valais	34	H050
Cave Les Sentes	Sierre	Valais	6	H050
Cave Ozenit	Granges	Valais	25	H050
Cave Rives du Bisse	Ardon	Valais	31	H050
Cave Serge Roh	Vétroz	Valais	29	H050
Caves du Prieuré	Corcelles-Cormondèche	Neuchâtel	51	H050
Chalet Chocolat Sàrl	Jouxens-Mézery	Vaud	178	H020
Champagne Bruno et Gregoire Perseval	Sacy (F)	France	165	H020
Champagne Paul Evêque - Matthieu Charlot	Saint-Sulpice	Vaud	222	1er

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Charcuterie Vaudoise IGP	Villeneuve VD	Vaud	33	H050
Château Le Rosey	Bursins	Vaud	83	H040
Cheese.ch	St. Margarethen	Thurgovie	202	1er
Chez Denis Sàrl	Corbières	Fribourg	152	H030
Chocolat Douceur des fées	Fleurier	Neuchâtel	59	H050
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	181	H020
Chocolaterie de Gruyères Sàrl	Gruyères	Fribourg	172	H020
Cina Gilles et Joël GmbH	Salgesch	Valais	22	H050
Ciprès	Rocourt	Jura	46	H050
Clos du Château (sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Cofradia de Pescadores de Santa Pola	Santa Pola, Alicante	Espagne	187	H020
Crème Renversante Sàrl	Les Pont-de-Martel	Neuchâtel	55	H050
Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	Valais	24	H050
Cuchaule AOP	Bulle	Fribourg	33	H050
Damassine AOP	Courtételle	Jura	43	H050
Dicifood	Cottens	Vaud	44	H050
DiGiovanna SA	Quartino	Tessin	98	H040
Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie	Couvet	Neuchâtel	54	H050
Domaine Angelrath	Le Landeron	Neuchâtel	48	H050
Domaine de Beauvent SA (me-je-sa-di)	Bernex	Genève	39	H050
Domaine de Chafalet (ve-sa-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vaud	71	H040
Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vaud	61	H050
Domaine de la Devinière (sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine de la Planta (me-je-sa-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine de la Printanière (me-je-ve)	Avully	Genève	39	H050
Domaine de l'Abbaye	Presinge	Genève	39	H050
Domaine de Miolan (me-je-ve)	Choulex	Genève	39	H050
Domaine Defayes-Crettenand Sàrl	Leytron	Valais	167	H020
Domaine des Abeilles d'Or (me-je-ve-di)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine des Alouettes (ve-sa)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine des Bonnettes (me-sa-di)	Bernex	Genève	39	H050
Domaine des Chantailles	Tartegnin	Vaud	205	1er
Domaine des Graves (je-ve-sa)	Athenaz	Genève	39	H050
Domaine des Oulaines	Lully / Bernex GE	Genève	39	H050
Domaine des Pendus (me-sa-di)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine des Rothis (me-je-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine du Paradis (je-ve-sa)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine Dussex	Saint-Pierre-de-Clages	Valais	18	H020
Domaine Gérald Besse	Martigny-Croix	Valais	13	H050

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Domaine Kursner SA	Féchy	Vaud	64	H050
Domaine La Crosetta	Gilly	Vaud	205	1er
Domaine La Passion	Luins	Vaud	65	H050
Domaine Les Faunes (me-je-ve-di)	Dardagny	Genève	39	H050
Domaine Les Vallières (me-je-ve)	Satigny	Genève	39	H050
Domaine Philippe et Laurence Jobin	Echichens	Vaud	102	H040
Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vaud	72	H040
Ecole du Goût et Shows culinaires	Bulle	Fribourg	196	H020
Ecuyer des Saveurs	Belmont-sur-Lausanne	Vaud	101	H040
Escalier de la Dame, Granges Yves et Elisabeth	Saxon	Valais	9	H050
Escargot Rouge	Echallens	Vaud	44	H050
Espace Choco Café	Bulle	Fribourg	174	H020
España - Les Ibériques	Lancy	Genève	188	H020
España - Restaurante El Sabores	Lancy	Genève	187	H020
Famille Fabienne Nagel	Charmoille	Jura	46	H050
Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture		Vaud	44	H050
Ferme des Bouleaux	Les Ponts-de-Martel	Neuchâtel	57	H050
Fernand Cina SA	Salgesch	Valais	8	H050
Festin Neuchâtelois Cinq Sens	Fontaines	Neuchâtel	53	H050
Fleisch und Brau AG	St-Ursen	Fribourg	126	H030
Fleur de Barres	Vaulion	Vaud	44	H050
Food Express	Courlevon	Fribourg	80	H040
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP	Giomico	Tessin	43	H050
FRC (Fédération Romande des Consommateurs)	Lausanne	Vaud	211	1er
Freilichtmuseum Ballenberg	Hofstetten bei Brienz	Berne	186	H020
Fromagerie Fleurette	Rougemont	Vaud	44	H050
Fromagerie Moléson	Orsonnens	Fribourg	122	H030
Fumoir Castella	Albeuve	Fribourg	140	H030
Gagygnole Sàrl	Souboz	Berne	169	H020
Garçoa Chocolate	Zürich	Zürich	180	H020
Gazzose Ticinese SA	Locarno	Tessin	160	H030
General Media	Lausanne	Vaud	78	H040
Genève Terroir	Bernex	Genève	39	H050
Genève Terroir	Bernex	Genève	41	H050
Genève Terroir - La Pinte	Bernex	Genève	42	H050
Genève Terroir - l'Epicerie	Bernex	Genève	38	H050
Genève Terroir - Les Vins	Bernex	Genève	40	H050
Gerïalsa	Alcabón, Toledo	Espagne	187	H020
Ginger Fruits (me-je-ve)	Carouge GE	Genève	39	H050
Götschmann Fleisch und Traiteur AG	Giffers	Fribourg	108	H030

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Gran'Hola	Bienne	Berne	213	1er
GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen	Salquenen	Valais	15	H050
Gugger Gourmet SA	Nant-Vully	Fribourg	170	H020
IG Dinkel - CI Epeautre	Bärau	Berne	224	1er
Interprofession de l'Absinthe	Môtiers	Neuchâtel	49	H050
Jardins de Naye Sàrl - Grand-Père Cornut	Randogne	Valais	4	H050
JB Morilles	Onnens	Vaud	150	H030
Jean-Pierre Huber SA	Soyhières	Jura	208	1er
Jorat Viande	Forel	Vaud	44	H050
La Brebisane	Puidoux	Vaud	44	H050
La Cave de Genève	Satigny	Genève	39	H050
La Cave Vevey-Montreux	Montreux	Vaud	84	H040
La Contadine	Champvent	Vaud	44	H050
La Ferme Chez Carrard	Poliez-Pittet	Vaud	63	H050
La Ferme Valaisanne	Choëx	Valais	27	H050
La Loba Chocolatière	Pully	Vaud	176	H020
La Magie de la Ferme	Dompierre	Fribourg	110	H030
La Maison Mauler	Môtiers	Neuchâtel	47	H050
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Fribourg	107	H040
La Pinte Vaudoise	Lausanne	Vaud	45	H050
La Route du Québec	La Neuveville	Berne	148	H030
La Uliva	Riesi CL (I)	Italie	141	H030
La Viticole Villeneuve SA	Villeneuve	Vaud	93	H040
La Volonté du D	Neuchâtel	Neuchâtel	57A	H050
Label Marque Valais	Sion	Valais	23	H050
Laiterie-Fromagerie de Grandvillard	Grandvillard	Fribourg	114	H030
L'Auberge "Alter Bären"	Hofstetten bei Brienz	Berne	186	H020
Laudato Si' - Pâtes de Fribourg	Posieux	Fribourg	124	H030
Le Canard Gourmand	Montreux	Vaud	94	H040
Le Chaudron gruérien	Granges-près-Marnand	Fribourg	199	1er
Le Cyrano Foie gras	Bruson	Valais	137	H030
Le Grand Pré	Moudon	Vaud	44	H050
Le Gruyère AOP	Pringy	Fribourg	33	H050
Le Moulin d'Echallens	Echallens	Vaud	63	H050
Le Petit Encas	Etagnières	Vaud	63	H050
Le Portillon	Tartegnin	Vaud	77	H040
Le Stimulant Sàrl	Echichens	Vaud	154	H030
Léman Fruits	Perroy	Vaud	138	H030
Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Fribourg	157	H030
Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Valais	16	H050

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Les Délices de la Ruche	Charmoille	Jura	153	H030
Les Délices de Marion	Carouge	Genève	81	H040
Les Délices de Provence	Lausanne	Vaud	139	H030
Les Délices de Tantine	St-Maurice	Valais	79	H040
Les Fils de Charles Favre	Sion	Valais	7	H050
Les Incontournables	Granges-près-Marnand	Fribourg	218	1er
Les Pères Fruit'art	Luins	Vaud	87	H040
Les Saveurs Marguerite	Dombresson	Neuchâtel	56	H050
Les Vignobles de l'Etat de Fribourg	Posieux	Fribourg	121	H030
L'Etivaz AOP	L'Etivaz	Vaud	32	H050
Liquori del Paradiso	Paradiso	Tessin	200	1er
Local Ice	Farvagny	Fribourg	120	H030
L'Olivène	Fribourg	Fribourg	220	1er
Lucul Production et Distribution SA	Murist	Fribourg	171	H020
Macelleria I Nostran de Cabie	Lostallo-Cabbio	Grison	95	H040
Made in Maple Sàrl	Morat	Berne	217	1er
Magasin Les Plaisirs du Terroir	Courcelon	Jura	46	H050
Maison Amarella SA	Saint-Aubin	Fribourg	155	H030
Maison Gilliard	Sion	Valais	35	H050
Mamie-Claire	Armex-sur-Orbe	Vaud	44	H050
Marc Graf (sa-di)	Bernex	Genève	39	H050
Marché des Chandines	Delley	Fribourg	115	H030
May's Pastries ETS Chourfi Naïma	Montauban (F)	France	223	1er
Milco SA	Corminboeuf	Fribourg	130	H030
Mistellissime - La Maison des Résistants SA	St-Pierre-de-Clages	Valais	216	1er
Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vaud	70	H040
Moulin de Sévery	Sévery	Vaud	74	H040
Nicola Porcelli	Territet	Vaud	207	1er
Nicola Porcelli	Territet	Vaud	159	H030
Nobs AG	Münchenbuchsee	Berne	92	H040
Noula	Fribourg	Fribourg	125	H030
Oil & Whisky	Sion	Valais	151	H030
Olivier Herbomel	Lesquin	France	225	1er
Opaline SA	Orsières	Valais	26	H050
Pain de seigle valaisan AOP	Conthey	Valais	32	H050
Palacio de los Olivos	Bolaños de Calatrava, Ciudad Real	Espagne	187	H020
Paolo Basso Wine	Ligornetto	Tessin	97	H040
Paradis des Gourmets	Chénens	Fribourg	91	H040
Parfum de Vigne	Dully	Vaud	86	H040
Pausa Caffè Sàgl	Rivera	Tessin	90	H040

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Poire à Botzi AOP	Posieux	Fribourg	33	H050
Preli, das Weingut im Piemont- Italien	Stansstad	Nidwald	210	1er
Presse Corner	Bulle	Fribourg	2	H010
Produits du Terroir du Pays de Fribourg - Certifié FR	Granges-Paccot	Fribourg	129	H030
Pultorte	Genève	Genève	87	H040
Pumpkin House	St-Aubin	Fribourg	118	H030
Raclette du Valais AOP	Conthey	Valais	33	H050
Restaurants Saveurs du Valais	Sion	Valais	17	H050
Réseau des Parcs suisses	Château-d'Oex	Vaud	136	H030
Rey Silo	Pravia, Asturias	Espagne	187	H020
Roche Truffe	Collombey-Muraz	Valais	82	H040
Ruche et Flore	L'Auberson	Vaud	221	1er
Safran fribourgeois	Grolley	Fribourg	128	H030
Salaisons d'Anniviers SA	Vissoie	Valais	214	1er
Salanort	Getaria, Gipuzkoa	Espagne	187	H020
Sano Pils GmbH	Riggisberg	Berne	204	1er
Saucisson Neuchâtelois IGP	Neuchâtel	Neuchâtel	32	H050
Sbrinz AOP	Sursee	Lucerne	33	H050
Schmutz Vins SA	Praz (Vully)	Fribourg	111	H030
Schneckenpark Gurmels	Gurmels	Fribourg	109	H030
Semeurs de Saveurs	Villarod	Fribourg	135	H030
Service Traiteur La Passion	Epagny	Fribourg	123	H030
Sidra Cortina	Villaviciosa, Asturias	Espagne	187	H020
Spice n'tease	Fribourg	Fribourg	209	1er
Stand Neuchâtel Vins et Terroirs	Cemier	Neuchâtel	62	H050
Star Collections	Chêne-Bourg	Genève	219	1er
Stéphane et Léo Dupraz (ve-sa-di)	Soral	Genève	39	H050
Swanwine	Hautemorges	Vaud	76	H040
SwissBierMuseum	Fribourg	Fribourg	194	H020
Terre et Nature Publications SA	Préverenges	Vaud	37	H050
Terreni alla Maggia SA	Ascona	Tessin	100	H040
Terroir du Léman		Vaud	44	H050
Terroir Fribourg	Granges-Paccot	Fribourg	105 à 135	H030
terroir-juraregion.ch	Courtételle	Jura	46	H050
Tête de Moine AOP	St-Imier	Berne	32	H050
Treegether	Châtel-St-Denis	Fribourg	142	H030
Treegether	Châtel-St-Denis	Fribourg	175	H020
Trésors du Chai	Lausanne	Vaud	144	H030
Vacherin Fribourgeois AOP	Bulle	Fribourg	33	H050
Vacherin Mont d'Or AOP	Moudon	Vaud	33	H050

Aussteller	Lokalität	Kanton	Stand	Halle
Valais/Wallis Promotion	Sion	Valais	23 / 26	H050
Valsangiacomo Vini	Mendrisio	Tessin	89	H040
Vaud Promotion - Produits d'ici	Lausanne	Vaud	44	H050
Vestiaire	Bulle	Fribourg	3	H010
Viajero Coffee	Rossens	Fribourg	177	H020
Vignoble Clos des Cantons	Alle	Jura	46	H050
Villard & Fils (me-je-ve)	Anières	Genève	39	H050
Vitagneau	Cheyres	Fribourg	112	H030

Légende couleurs

Kantonale Förderstellen - Regio Garantie
Ehregast
Biergarten / Spätabendbar
Amuse-Bouche / Schule des Geschmacks / Kulinarische Shows
Espace Choco-Café
Arbeiten von Bäcker-Konditor-Konditor-Lehrlingen...
Olivier Herbomel, Obst- und Gemüsebildhauer





DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Mit Dank an unsere Partner

32

Partner

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Medienpartner

lematin.ch

Terre & Nature

Mit der Unterstützung von



Cultivons l'inspiration

AVEC BULLE®
CITÉ DE RENCONTRES



LIEBHERR

Vielen Dank an unserer Leistungsträger

Ein grosses Dankeschön geht an alle Leistungsträger, welche es mit ihrer Professionalität und Qualitätsarbeit erlauben, den Messer Goûts & Terroirs in Bulle durchzuführen.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/die-messe/partner



DIE AUTHENTISCHE MESSE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

33

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 2021 steht auf der Flickr-Galerie der Veranstaltung zum Download zur Verfügung. Fotos der Ausgabe 2022 werden während der Veranstaltung hinzugefügt.

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

Lizenzfreie Fotos, Impressum © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Soziale Netzwerke

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Teilen Sie Ihre Beiträge mit **#gtbulle**

Presse-Termine

- **Montag, 21. November** - Pressemitteilung + Pressedossier: Die Ausgabe 2022 stellt sich vor
- **Montag, 28. November** - Pressemitteilung bei der Eröffnung
- **Sonntag, 4. Dezember** - 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
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Pressekontakte

34

Kontakte

Marie-Noëlle Pasquier

Messe-Direktorin

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

T +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Generalsekretär

lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

T +41 78 637 41 92

Französischsprachige Pressesprecherin

Scylla A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2022.ch

T +41 79 204 05 78

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2022.ch

T +41 79 447 42 46

Organisationskomitee

- Didier Castella, Präsident
- Marie-Noëlle Pasquier, Direktorin
- Lionel Martin, Generalsekretär
- Pierre-Alain Bapst, Mitglied
- Thierry Sottas, Finanzen
- Yves Grandjean, Aufbau
- Dominique Both, Technik
- Fabien Clerc, Technik, Logistik, Sicherheit
- David Giller, Marketing & Kommunikation
- Evelyne Pasquier, Koordination Koch- und Jugendanimationen
- Aleksandra Stefanovic, Koordinatorin