



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Communiqué de presse

Bulle, le 28 novembre 2022

Le Salon des Goûts et Terroirs ouvre ses portes ce mercredi

J-2 : Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, à Espace Gruyère de Bulle (FR), ouvre ses portes ce mercredi 30 novembre, dès 10h, et accueillera les visiteurs jusqu'au dimanche 4 décembre 2022. Au programme de cette 22^e édition placée sous le signe des saveurs, de la convivialité et du partage : plus de 300 exposants, 5'500 produits et spécialités régionales et internationales à déguster, et trois hôtes d'honneur. Sous les feux des projecteurs cette année, l'Espagne, le SwissBierMuseum, et le Musée Suisse en plein air Ballenberg offrent une immersion dans les terroirs et savoir-faire artisanaux exclusifs. Le Salon propose aussi quotidiennement de nombreuses animations pour tous les âges, pour n'en citer que quelques-unes : les ateliers culinaires pour les enfants, l'espace ludique et interactif pour les familles, les démonstrations de shows culinaires, l'exposition des travaux d'apprentis, la sculpture sur fruits et légumes, les démonstrations des chocolatiers et torrificateurs. Des offres de restauration variées et le fameux Biergarten complètent ce tour d'horizon des saveurs. Le Salon Goûts et Terroirs, c'est aussi la plus importante représentation de produits AOP-IGP dans une foire en Suisse. De belles découvertes gustatives en perspective !

Notre sélection d'activités incontournables pour toute la famille

Cette année encore, le Salon tient à satisfaire le plus grand nombre. Pour les enfants de 6 à 12 ans, [l'École du Goût](#) permet au jeune public de prendre part gratuitement à des ateliers (sur inscription) autour de recettes et de l'alimentation à plus grande échelle. Les thèmes suivants sont au programme durant les cinq jours:

- Les rillettes et le feuilleté Fish & Kids LOË
- Muffins aux ingrédients mystères
- Le fromage, le dada des souris et des enfants !
- Les biscômes et ses secrets
- Tartelettes d'ici et d'ailleurs
- Vive la Saint-Nicolas !
- Les bonshommes en pâte
- Sculpture sur fruits et légumes

Stands 195-196 / Halle 020

[L'Amuse-Bouche](#), un espace ludique et interactif pour les familles en libre accès, titille les 5 sens pour découvrir la gastronomie. Les activités renouvelées d'année en année offrent de nouvelles expériences pour la jeunesse et la famille autour de l'alimentation. Les modules de l'Amuse-Bouche en 2022 :

- Le Bar à sirops
- Cache-cache produits
- Memory des odeurs
- Tu manges quoi ?
- Touche-à-tout
- Cric-crac-croc

Stands 195-196 / Halle 020



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

L'exposition « [Merveilleuse pomme de terre](#) », réalisée par l'Union suisse des paysans, est consacrée à ce tubercule ancestral et offre aux visiteurs une approche différente dans son ensemble. De l'histoire et des origines de la pomme de terre à sa place aujourd'hui au niveau de la production et de l'alimentation. À découvrir.

Stand 195 / Halle 020

[Olivier Herbomel](#), le sculpteur sur fruits et légumes, champion du monde et Double Champion Olympique, présente aux visiteurs sa parfaite maîtrise de l'art du trompe-l'œil. Il réalise des pièces artistiques uniques.

Stand 255 / 1^{er} étage

[Le Label Fait Maison](#), distinguant les restaurants dont les mets sont exclusivement préparés avec des produits bruts et traditionnels dans leurs propres cuisines, propose mercredi et jeudi des démonstrations à l'espace shows culinaires de l'Amuse-Bouche. Un programme riche en saveurs à suivre.

Stand 196 / Halle 020

[Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs](#) mettent les sens en émoi à travers une exposition gourmande de leur travail, pour le plus grand plaisir des yeux. Le thème de 2022 : les Villes du Monde. La remise des prix se fera le dimanche 4 décembre à 15h.

Stand 185 / Halle 020

[L'Espace Choco-Café](#) promet des saveurs enchanteresses avec la présence de 6 chocolatiers pratiquant le bean-to-bar, le mariage harmonieux du chocolat et du café. L'occasion de partir à la rencontre des artisans chocolatiers et torrificateurs.

Stands 174-181 / Halle 020

[Vernissage du livre Patrimoine culinaire Suisse de Paul Imhof](#). Le vernissage de l'ouvrage a lieu le 1^{er} décembre de 10h30 à 12h, salle 210 au 1^{er} étage. Le défi relevé par Paul Imhof : rassembler en un seul volume l'essentiel du patrimoine culinaire de la Suisse, soit plus de 450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques de toutes les régions du pays, et ancrer chacun de ces délices dans son contexte géo-historique. Paul Imhof, bien connu pour son érudition gourmande, a sillonné la Confédération pendant de longues années, interrogeant des artisans, des producteurs locaux, des cultivateurs passionnés, des chocolatiers, des industriels ou des restaurateurs pour offrir un panorama culinaire complet.

Une nouvelle fois, la bière est mise à l'honneur avec le [Biergarten](#), car il est si bon de se retrouver pour trinquer. Ce nouvel espace, soigneusement décoré, regroupe tout un choix de bières artisanales, servies par les partenaires du Salon. En fin de journée, cet endroit devient le bar du Salon, jusqu'à 2h00 du matin.

Programme complet des animations www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Trois hôtes d'honneur pour une immersion dans les terroirs et savoir-faire artisanaux

España, un stand à découvrir et à savourer

Avec la participation de plusieurs chefs, artisans-producteurs, vigneron et divulgateurs, España fait parcourir les différentes régions de la péninsule ibérique, du Nord à la Méditerranée et jusqu'à l'Andalousie. Des rencontres avec des personnalités culinaires espagnoles, prêtes à partager leurs connaissances autour du terroir, sont possibles sur demande.

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

Stands 187-188 / Halle 020

SwissBierMuseum, la bière dans tous ses états

Ici, tout se passe autour d'une bière ! L'exposition nomade autour du camion Cardinal Berna de 1949 et de plusieurs objets de collection, symboles d'une industrie fribourgeoise alors naissante, se découvre une mousse à la main. Une table peut être réservée pour une petite halte de dégustation.

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

Stand 194 / Halle 020

Musée en plein air et auberges Ballenberg

Toute la Suisse en plein air et ses nombreuses facettes, ça vous tente ? Avec 109 bâtiments historiques originaires de toutes les régions helvétiques, 200 animaux de ferme, l'artisanat ancien et des spécialités culinaires, le Ballenberg est parfaitement représenté. Sur place, l'Auberge « Alter Bären », les boutiques du Ballenberg et le Musée en plein air sont à retrouver.

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

Stand 186 / Halle 020

Informations pratiques pour les visiteurs

22^e Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Du mercredi 30 novembre au dimanche 4 décembre 2022

Horaires du Salon

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

Horaires du Biergarten

Mercredi à samedi	jusqu'à 2h00
Dimanche	jusqu'à 17h00

Mercredi 30 novembre : journée des seniors

Le mercredi 30 novembre est la journée des seniors. L'entrée est à CHF 6.- au lieu de CHF 9.-, sur présentation de la carte AVS ou carte d'identité aux caisses du salon.

Dimanche 4 décembre : train spécial nostalgie

Pour se rendre sur place le dimanche 4 décembre, un train spécial [Goûts et Terroirs Nostalgie Express](#) au départ de Montreux conduit les visiteurs à destination de Bulle et du Salon. À l'aller, un café-croissant est offert, ainsi qu'un rafraîchissement pour le retour (réservation obligatoire).



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Tarifs

Enfants (<i>jusqu'à 15 ans y.c.</i>)	GRATUIT
Adultes	CHF 15.00
AVS-AI, Etudiants (dès 16 ans)	CHF 9.00
Carte permanente	CHF 45.00
Entrée soirée dès 21h00	CHF 5.00

Billetterie online > tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/fr/164

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Médias

Visites presse et interviews

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

Accès presse

Votre carte de presse (ou carte de visite professionnelle) vous donne libre accès au Salon.

Dossier de presse

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

Les futurs communiqués de presse du Salon seront également tous disponibles à cette même adresse.

Prochain rendez-vous média

Le communiqué final sera diffusé, **dimanche 4 décembre vers 17h.**

Photographies

Photos libres de droits à charger avec mention du copyright ©Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

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

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2022.ch

T +41 79 204 05 78

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION

ESPACE GRUYÈRE