



Communiqué de presse

Bulle, le 5 novembre 2023

Salon des Goûts et Terroirs 2023 : excellente fréquentation sous le signe de la convivialité et des produits authentiques

La 23e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs referme ses portes après cinq jours de plaisir retrouvé autour de rencontres, de découvertes et de convivialité. Le public, venu très nombreux, au-delà des 50'000 visiteurs, a pu apprécier plus de 5'500 produits venus d'ici et d'ailleurs. Les hôtes d'honneur ont su séduire et échanger avec les visiteurs. Les 300 exposants affichent eux aussi le sourire après cette édition record et se réjouissent de revenir du 30 octobre au 3 novembre 2024.

Les hôtes d'honneurs ont su séduire un large public

Les objectifs des deux hôtes d'honneurs de cette édition sont parfaitement remplis : se faire connaître auprès des nombreux visiteurs en présentant leurs produits et en échangeant avec eux pour les emmener dans leurs univers gustatifs.

De la poule à l'Œuf suisse, au cœur d'un véritable poulailler

L'Œuf suisse, présenté par les aviculteurs professionnels romands, a dévoilé tous ses secrets, de sa production jusqu'à sa commercialisation au travers d'une exposition ludique et animée. Le poulailler de ponte, avec l'éclosion quotidienne de poussins, tout comme les ateliers du goût pour les enfants, la démonstration culinaire à l'Arène Gourmande et les concours permanents sur le stand ont rencontré un vif succès. Dans une ambiance chaleureuse, les gourmands ont pu savourer de succulentes crêpes et des burgers issus de viande de poule durable au Foodtruck des paysans suisses. Autre point fort, le 5e Championnat suisse de tocage d'œufs, remporté par une sympathique institutrice de la région.

Deutschschweizer Wein, à la rencontre des vins d'outre-Sarine

Les vins suisses alémaniques, représentant onze régions sous l'appellation Deutschschweizer Wein, ont pu se présenter à un large éventail de visiteurs intéressés par la variété de leurs crus. La dégustation de différents vins, avec leur lot d'explications sur les accords mets-vins, a également suscité l'intérêt. Les spécialités fromagères de la marque "Natürli" des montagnes zurichoises ont complété cette expérience riche en saveurs.

De nombreuses animations pour le plaisir de tous

Très belle fréquentation des shows culinaires à l'Arène Gourmande, animation reine du Salon, qui a vu se succéder aux fourneaux d'une cuisine de démonstration des grands chefs, futurs talents ou personnalités amatrices de gastronomie. Succès particulier pour la journée de la formation professionnelle à laquelle ont assisté plus de 300 élèves 8H et 11H, ainsi que pour la fondue revisitée de Danny Khezzar en présence des responsables des interprofessions qui se sont prêtés au jeu de la dégustation.



L'**Amuse-Bouche**, autre point fort du Salon, a titillé les 5 sens des visiteurs autour de la gastronomie. Un public intergénérationnel formé de familles, d'enfants, de jeunes et d'adultes s'est essayé aux diverses découvertes de saveurs, quizz et autres dégustations ludiques pour parfaire leurs connaissances. Dans ce cadre, il est à relever une belle participation du jeune public aux ateliers de l'**École du Goût** autour de recettes et de l'alimentation.

Le pavillon thématique **Fribourg Agri & Food** a suscité l'intérêt des visiteurs en offrant la possibilité aux entreprises de tester leurs produits et de recueillir les perceptions ainsi que les attentes des consommateurs.

La nouveauté de cette édition, le **Village Foodtruck** a fait voyager les papilles dans un monde de saveurs exotiques et traditionnels, composés de produits frais et de qualité. Un grand succès pour cette première au Salon. Comme précédemment, le **Biergarten** a constitué un lieu de rencontres et de convivialité avant de devenir le bar du salon pour le plus grand bonheur de tous et ce jusque tard dans la nuit.

Les **Ateliers du Goût** ont retrouvé un public conquis autour de 4 thèmes : les vins suisses avec Paolo Basso, initiation à la dégustation de vin avec Léman Dégustation, Choco-Café ou encore une petite tartelette avec Danny Khezzar.

Concours des apprenti(e)s en boulangerie-pâtisserie-confiserie et commerce de détail

Le travail des jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs a mis les sens en émoi à travers une exposition gourmande pour le plus grand plaisir des yeux. Placées sous le thème « Un sportif d'élite fribourgeois », leurs réalisations ont été très appréciées par les visiteurs. Les professionnels ont honoré le savoir-faire de cette jeune génération d'artisans en décernant les prix dont vous trouvez les [résultats](#) ici.

Prochaine édition

La 24^e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs est agendée du 30 octobre au 3 novembre 2024. Elle accueillera la 10^e édition du SwissBakeryTrophy avec des nouveautés au programme. Le comité d'organisation et les exposants se réjouissent d'ores et déjà de vous retrouver à cette occasion !

Nous vous remercions chaleureusement pour l'attention que vous avez bien voulu porter à notre manifestation dans vos médias. À l'année prochaine !

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi, media@gouts-et-terroirs2023.ch, T +41 79 204 05 78

Photographies

Photos libres de droits à charger avec mention du copyright

© Goûts et Terroirs – Jessica Genoud / Alain Wicht / Corinne Aeberhart

Galerie Flickr [Sélection de photos pour les médias](#)

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

