

recette taquine

pour qu'il n'en perde pas une miette



BULLE

Salon Suisse des Goûts et Terroirs

du jeudi 28 octobre
au lundi 1^{er} novembre
2010

**DOSSIER
DE PRESSE**

**ESPACE
GRUYERE**

www.gouts-et-terroirs.ch

Sommaire

Communiqué de presse _____	Page 3
Hôtes d'honneur 2010 _____	Page 5
14 ^e Coupe d'Europe de la Boulangerie _____	Page 5
4 ^e Swiss Bakery Trophy _____	Page 5
Exposition « Ici on cultive la biodiversité » _____	Page 6
Animations 2010 _____	Page 7
Ecole du Goût _____	Page 7
Arène Gourmande _____	Page 9
1 ^{er} novembre : Gérard Rabaey _____	Page 12
Vernissage du nouveau livre d'Irma Dütsch _____	Page 14
Concours 2010 _____	Page 15
8 ^e Concours des miels suisses _____	Page 15
Jean l'Armailli _____	Page 15
Le saviez-vous? _____	Page 16
Informations pratiques _____	Page 17
Horaires d'ouverture _____	Page 17
Billetterie _____	Page 17
Site internet _____	Page 17
Billet combiné TPF _____	Page 18
Adresse & Accès _____	Page 19
Liste des pintes _____	Page 20
Liste des exposants _____	Page 20
Comité d'organisation _____	Page 25
Partenaires du Salon _____	Page 26
Médias _____	Page 27

Communiqué de presse

Bulle, le 6 octobre 2010
Salon Suisse des Goûts et Terroirs 2010

Une édition particulièrement croustillante !

La conférence de presse du Salon Suisse des Goûts et Terroirs s'est tenue ce matin, à Sâles (Gruyère, FR), sur le Domaine du Grand-Clos. Journalistes, partenaires et invités d'honneur ont été reçus chaleureusement sur l'exploitation agricole de la famille de Dominique et Christine Savary, afin d'illustrer les liens entre le Salon, les terroirs paysans et la biodiversité.

Rendez-vous incontournable de l'automne, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs se tiendra du jeudi 28 octobre au lundi 1^{er} novembre à Espace Gruyère (Bulle - FR). Pour sa 11^e édition, cette manifestation d'envergure nationale fera la part belle aux délices du terroir. Plus de 280 exposants, dont 30 nouveaux, titilleront les papilles des près de 40'000 visiteurs attendus!

Invités d'honneur 2010

Pains, pâtes levées, pâtisseries et confiseries envahiront d'effluves gourmands les allées du Salon Suisse des Goûts et Terroir! L'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries y organise deux événements d'envergure: la 4^e édition du **Swiss Bakery Trophy** et la 14^e **Coupe d'Europe de la Boulangerie**, équivalent du Bocuse d'or pour cette corporation, avec 9 pays en compétition. Ces deux événements verront les meilleurs artisans, suisses et internationaux, rivaliser d'adresse autour du fournil.

L'ONU a consacré l'année 2010 à la biodiversité. **Une exposition attractive intitulée «Ici, on cultive la biodiversité»**, mise sur pied sous l'égide de l'Office fédéral de l'agriculture, montrera comment les paysans suisses assurent l'équilibre entre utilisation et protection des ressources naturelles. Car le contenu de nos assiettes dépend lui aussi de la diversité biologique! En exclusivité en Suisse romande, l'exposition présentera aux visiteurs du Salon Suisse des Goûts et Terroirs six modules interactifs. Chacun des modules présente un thème particulier : diversité des surfaces écologiques, paysans partenaires (avec IP-Suisse et Bio-Suisse), etc.

Tout au long du Salon, le public retrouvera également des rendez-vous qui lui sont chers.

L'Ecole du Goût

Destinée aux enfants de 6 à 12 ans, l'Ecole du Goût proposera aux juniors plus d'une vingtaine d'ateliers gourmands pour découvrir des saveurs authentiques : épices, chocolat, boires à botzi, fromages, etc.

L'Arène Gourmande

Lancée avec succès lors de la dernière édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, l'Arène Gourmande mettra quotidiennement plusieurs personnalités suisses derrière les fourneaux... et face au public! Des cuisiniers de renoms tels que Edgard Bovier, Denis Martin, Irma Dütsch ou Didier de Courten, le grand chef Valaisan, nous feront profiter de leurs talents.

Le spectacle prendra une tournure encore plus épicée lorsque les « people » entreront en scène. Ce sera l'occasion de découvrir la recette fétiche de Darius Rochebin, les tours de mains de l'artiste Aaron Blond ou de voir Alain Berset, le conseiller aux Etats fribourgeois et Président des AOC-IGP se débattre avec ses casseroles.

Gérard Rabaey en cuisine : Le lundi 1er novembre sera l'occasion de voir le grand chef Gérard Rabaey à l'œuvre avec plusieurs de ses amis et anciens élèves cuisiniers. Un moment rare, à ne manquer sous aucun prétexte! Fin 2010, il remettra les clefs de son restaurant, Le Pont de Brent (3 étoiles au Guide Michelin, 19/20 au GaultMillau) à son successeur, Stéphane Décotterd. « Cette journée spéciale permettra de le remercier pour tout ce qu'il a apporté à la cuisine suisse », se réjouit Cindy Guignard, directrice du Salon.

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs c'est aussi...

Près de 8'500 m² d'espaces d'exposition, sur deux étages, pour la première fois cette année! Et surtout, des milliers de produits de qualité proposés par plus de 280 exposants, dont 30 nouveaux, qui réjouiront les près de 40'000 gourmands attendus!

Salon Suisse des Goûts et Terroirs,
Marjorie Siegrist, attachée de presse Suisse romande

Plus d'informations

www.gouts-et-terroirs.ch

presse@gouts-et-terroirs.ch

Hôtes d'honneur 2010

14^e édition de la Coupe d'Europe de la Boulangerie

Pour sa 14^e édition, la Coupe d'Europe de la Boulangerie revient à Bulle. Disputée dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, cette compétition de haut niveau met en lice neuf équipes de trois artisans représentant l'élite des professionnels de la boulangerie européenne. Le spectacle se déroule sous les yeux attentifs du public dans les effluves enivrants du bon pain.

L'Allemagne, la Croatie, le Danemark, la France, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, le Portugal et la Suisse s'affrontent sur des thèmes aussi variés que croustillants. Chaque équipe doit confectionner dans les délais impartis, soit 8 heures, différentes sortes de pains, de petites boulangeries, des produits sucrés et salés en pâte levée ainsi qu'une spécialité régionale.

Le morceau de choix consiste en l'élaboration d'une pièce artistique originale de grand format composée autour du thème du cinéma. Le jury décernera des trophées d'or, d'argent et de bronze aux plus méritants.

Organisée conjointement par l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries et par la Fédération des Boulangers Pâtisseries de Loire-Atlantique, cette joute à la fois spectaculaire et amicale permet de mettre en valeur le savoir-faire et la maîtrise des concurrents ainsi que le dynamisme de leur corporation.

4^e Swiss Bakery Trophy

Placé sous l'égide de l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries, le Swiss Bakery Trophy est de retour au Salon Suisse des Goûts et Terroirs de Bulle pour une 4^e mouture qui promet d'être particulièrement alléchante.

Cet événement d'envergure nationale permet à tous les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs de Suisse et du Liechtenstein de soumettre une sélection de leur production à un jury formé de professionnels reconnus et de représentants des consommateurs. Les experts évaluent les produits selon une série de critères sévères tels que le goût, l'aspect, la couleur, l'odeur, mais également la réaction en bouche ou la texture.

Le verdict est livré sous forme de notations et des médailles d'or, d'argent ou de bronze sont attribuées aux artisans les plus talentueux.

Plus de mille spécialités régionales: boulangeries croustillantes, pâtisseries délicates et confiseries exquis, toutes plus appétissantes les unes que les autres, sont exposées pour la plus grande joie du public.

www.lepain.ch

Contact

Bernhard Aebersold, Président de l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries
Tél. 079 482 9117 ; aebersold@nidelkuchen.ch

Exposition « Ici, on cultive la biodiversité »

2010 a été déclarée par l'ONU, Année internationale de la biodiversité. Dans ce cadre, l'Union suisse des paysans (USP) présente au Salon Suisse des Goûts et Terroirs et pour la première fois dans son intégralité en Suisse romande, une exposition de l'Office fédéral de l'agriculture intitulée « Ici, on cultive la biodiversité ».

La diversité génétique, celle des habitats naturels ou des espèces est à la base de toute vie! C'est également elle qui confère à notre assiette toute sa richesse gustative!

Cette exposition est consacrée au rôle important joué par l'agriculture dans le maintien de la biodiversité dans notre pays. «Depuis des siècles, les paysans tirent parti des ressources naturelles du pays à travers l'élevage du bétail, la culture des céréales, des fruits et des légumes, le travail de la vigne et l'entretien des forêts», signale Martine Bailly, directrice de l'Agence d'information agricole romande. Leur travail a modelé nos splendides paysages. Cette grande richesse, source de biodiversité, est le fruit d'une exploitation de la terre diversifiée et respectueuse de la nature. «Avec le soutien des consommateurs intéressés, l'agriculture suisse s'est profondément engagée dans cette voie», relève encore Martine Bailly.

Présentée sur six modules interactifs réalisés en bois suisse, l'exposition aborde différents thèmes mettant en évidence les rapports entre le monde paysan et la biodiversité.

La variété des surfaces écologiques, le partenariat avec le monde paysan, la diversité des sols, la richesse de la végétation ou l'assolement triennal sont présentés au public sous une forme attractive favorisant une prise de conscience de cette problématique, vitale pour notre avenir de citoyen du monde.

«Tous les produits du terroir sont issus de l'agriculture. Ils permettent bien souvent aux paysans de tirer leur épingle du jeu dans un contexte de mondialisation toujours plus contraignant», souligne Cindy Guignard, directrice du Salon.

www.agirinfo.com

Contact

Martine Bailly, directrice de l'Agence d'information agricole romande (Agir)
Tél. 021 613 11 31, info@agirinfo.com



Schweizerischer Bauernverband
Union Suisse des Paysans
Unione Svizzera dei Contadini

Animations 2010

Ecole du Goût

L'Ecole du Goût est un programme d'ateliers destinés aux enfants de 6 à 12 ans curieux de découvrir des nouvelles saveurs, des produits originaux, des recettes traditionnelles.

Les ateliers sont dirigés par des artisans pédagogues chargés d'initier les enfants aux joies et aux mystères de la cuisine et des produits du terroir.

Les ateliers se déroulent dans le cadre du Salon Suisse des Goûts & Terroirs, au 1^{er} étage, (Brasserie), dans des locaux aménagés spécialement.

La participation à l'Ecole du Goût est gratuite.

Inscriptions

Les inscriptions sont enregistrées au stand d'information du Salon situé dans le hall d'entrée jusqu'à 30 minutes avant le début des sessions et dans la limite des places disponibles et des âges indiqués. Attention : seulement 12 places par atelier ! Langue : français.

Les parents accompagnent leur(s) enfant(s) jusqu'à l'Ecole du Goût et viennent les rechercher une fois l'atelier terminé (durée 45 minutes).

L'Ecole du Goût est un événement spécifique soutenu par l'Etat de Fribourg et la Ville de Bulle, Cité des Goûts & Terroirs.

www.gouts-et-terroirs.ch/ecole-du-gout.html

Spectacles de la Fondation Théodora

La Fondation Théodora a été créée en 1993 autour d'une mission: soulager par le rire le quotidien des enfants hospitalisés ou en institutions spécialisées.

Chaque semaine, ses 52 docteurs Rêves se rendent dans 47 hôpitaux et institutions spécialisées en Suisse. En 2009, 66'000 enfants ont pu recevoir la visite d'un docteur Rêves durant leur séjour hospitalier. La Fondation Théodora nous fait l'honneur de sa présence lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, en offrant deux spectacles en faveur de l'Ecole du Goût.

www.theodora.ch



Programme de l'Ecole du Goût



Les boulettes de viande à la suédoise

Atelier organisé par l'Elan gourmand, Mme Pia Massatsch, Vauderens – www.lalangourmand.ch
Jeudi 11h30 – 12h15 / lundi 12h45 – 13h30

A la découverte des épices

Atelier organisé par 1000 Epices, exposant – www.1000epices.ch
Jeudi 12h45 – 13h30 / dimanche 11h30 – 12h45

Chocolat et massepain

Atelier organisé par M. John Lehmann, pâtissier, Avry-devant-Pont
Jeudi, samedi et dimanche 14h00 – 14h45

Les produits de la ferme

Atelier organisé par Mme Alexandra Läderach, Ferme Les Biolles, Oleyres (FR) – www.fermelesbiolles.ch
Jeudi, vendredi et lundi 15h15 – 16h00 / vendredi et samedi 17h45 – 18h30 / samedi 16h30 – 17h15

Diverses déclinaisons du Gruyère AOC

Atelier organisé par l'Interprofession du Gruyère AOC, exposant – www.gruyere.com
Jeudi 16h30 – 17h15 / dimanche 15h15 – 16h00 / lundi 11h30 – 12h15

Les poires à botzi au safran

Atelier organisé par l'Elan gourmand, Mme Pia Massatsch, Vauderens – www.lalangourmand.ch
Jeudi 17h45 – 18h30 / lundi 14h00 – 14h45 / vendredi 11h30 – 12h15

Bienvenue chez les Bzzz

Atelier organisé par l'Agence d'information agricole romande, Lausanne, Invité d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs – www.agirinfo.com
Vendredi 11h30 – 12h15 / 12h45 – 13h30 / Samedi 11h30 – 12h15 / 12h45 – 13h30

«Professeur Nutrus et les docteurs Rêves en pique-nique»

Spectacle donné par la Fondation « Théodora » : des clowns pour les enfants hospitalisés www.theodora.ch
Vendredi 14h00 – 14h45 / 16h30 – 17h15

Pierrot Ayer et le Vacherin Fribourgeois

Atelier organisé par l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOC
Exposant – www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch
Samedi 15h00 – 15h45 / dimanche 16h15 – 17h00

Noix, colza, pistaches, olives, noisettes ... tous se déclinent en huiles !

Atelier organisé par Le Moulin de Sévery, Bovey & Fils, Sévery (VD) – Exposant – www.huilerie-de-severy.ch
Dimanche 12h45 – 13h30 / 17h45 – 18h30

L'Arène Gourmande

Lancée avec succès lors de la dernière édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, l'Arène Gourmande est devenue une animation phare du Salon.

La présence de chefs renommés tels que Pierre-André Ayer ou Gérard Rabaey vaut à elle seule le déplacement. Admirer en direct leur aisance devant les fourneaux et pouvoir ensuite déguster leurs mets raffinés constituent une expérience inoubliable!

Le spectacle prend une tournure encore plus épicée lorsque les « people » entrent en scène. Découvrir la recette fétiche d'Isabelle Chevalley, les tours de mains de l'artiste Aaron Blond ou voir Alain Berset se débattre avec ses casseroles nous rendent ces personnalités plus proches.

La journée du lundi 1^{er} novembre sera dédiée à Gérard Rabaey: elle couronnera les 30 ans de carrière de ce célèbre chef helvétique auréolé des plus hautes distinctions gastronomiques internationales. Il offrira à un public ravi des démonstrations culinaires à quatre mains avec Stéphane Décotterd, son successeur au restaurant du Pont de Brent, auxquelles s'ajouteront d'autres démonstrations à quatre mains de ses anciens élèves tous devenus des étoiles montantes de la gastronomie suisse.

Partenaires principaux



Partenaires secondaires



Brève présentation des participants

Annick Jeanmairet, GE

Journaliste culinaire à Genève. Elle est aussi la pimpante animatrice de *Pique-Assiette*, une émission au ton décoiffant réalisée dans sa propre cuisine, et de *La Recette en 1 minute*, un programme drôle et savoureux fait pour tous les écrans (télévision, téléphone, ordinateur).

Elle est également l'auteur de plusieurs livres de cuisine, dont un tout neuf *Carnet de Patates*.

Christian Bussard, FR

Tenancier et chef de cuisine de l'Auberge de la Croix-Verte à Echarlens depuis 22 ans. Président de l'Amicale fribourgeoise des chefs de cuisine

Thomas Feller, France

Traiteur et auteur de nombreux livres de cuisine, notamment aux Editions Hachette, et en collaboration, pour certains titres, avec Cyril Lignac.

Edgard Bovier, VD

Cuisinier, chef de cuisine du Lausanne Palace & Spa, à Lausanne.

Alain Berset, FR

Homme politique, Député au Conseil des Etats, socialiste, Président des AOC-IGP.

Irma Dütsch, VS

Figure emblématique de la haute gastronomie helvétique, Irma Dütsch a été auréolée à plusieurs reprises des distinctions internationales les plus prestigieuses. Elle est l'ancienne cheffe du restaurant Fletschhorn, à Saas-Fee

Lolita Morena, GE

People romande, animatrice d'émissions sur la télévision suisse romande et La Télé.

Pierre-André Ayer, FR

Cuisinier, chef du Restaurant Le Pérolles à Fribourg.

Denis Martin, VD

Cuisinier, chef du Restaurant Denis Martin à Vevey.

Eric Mazéas, NE

Cuisinier, chef du restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel.

Guillemette Auboyer, France

Elle crée en 2005 son blog « Chocolat et cætera », tout en se spécialisant dans l'événementiel culinaire. Son premier livre de cuisine: "Les Desserts des Jours Heureux", sort le 7 octobre 2010.

Darius Rochebin, GE

Journaliste, présentateur vedette du Téléjournal sur TSR1 et de l'émission «Pardonnez-moi».

Aaron Blond, Belgique

Chanteuse francophone, bruxelloise.

Alain Baechler, FR

Cuisinier, chef du Restaurant Les Trois Tours de Bourguillon (FR).

Didier de Courten, VS

Cuisinier, chef de l'Hôtel-Restaurant Le Terminus, à Sierre.

Jérôme Manificier, GE

Cuisinier, chef du restaurant Vertig'O, de l'Hôtel de la Paix, à Genève.

Isabelle Chevalley, VD

Politicienne, présidente d'Ecologie libérale



Jeudi / Donnerstag

12.45 - 13.30	Isabelle Chevalley
14.00 - 14.45	Christian Bussard
16.30 - 17.15	Christian Bussard
18.00 - 18.45	Thomas Feller

Vendredi / Freitag

11.30 - 12.15	Thomas Feller
12.45 - 13.30	Edgard Bovier
14.00 - 14.45	Christian Bussard
16.30 - 17.15	Alain Berset
17.45 - 18.30	Irma Dütsch

Samedi / Samstag

11.30 - 12.15	Annick Jeanmairat
12.45 - 13.30	Lolita Morena
14.00 - 14.45	Christian Bussard
16.30 - 17.15	Pierre-André Ayer
17.45 - 19.15	Denis Martin
19.30 - 20.15	Irma Dütsch

Dimanche / Sonntag

11.30 - 12.15	Eric Mazéas
12.45 - 13.30	Guillemette Auboyer
14.00 - 14.45	Darius Rochebin
16.30 - 17.15	Christian Bussard
17.45 - 18.30	Pierre-André Ayer
19.00 - 19.45	Aaron Blond

Lundi / Montag

11.00 - 12.30	Gérard Rabaey / Stéphane Décotterd
14.00 - 14.45	Pierre-André Ayer / Alain Baechler
15.00 - 15.45	Didier de Courten / Jérôme Manificier

Hommage à Gérard Rabaey



Le 31 décembre 2010, après 30 ans d'un engagement sans faille au service de la haute gastronomie, Gérard Rabaey posera sa toque et remettra solennellement les clés du restaurant du Pont de Brent, au-dessus de Montreux, à son talentueux successeur Stéphane Décotterd.

Auréolé des titres les plus enviés tel celui de « Cuisinier de l'année », décerné à deux reprises par le Gault-Millau ou par les trois étoiles du Guide Michelin, le chef suisse a décidé de mettre fin à sa carrière internationale afin de se consacrer dès l'an prochain, à une retraite ... des plus actives.

Transmettre son précieux savoir aux jeunes générations, écrire l'histoire de sa vie et de son parcours professionnel, collaborer avec les médias ou se mettre au « piano » pour le plaisir, laissent penser que les projets ne manquent pas.

Du côté des hauts de Montreux, Stéphane Décotterd, auréolé de son titre de « Meilleur cuisinier de Suisse » (2008) et de sa 5^e place au Bocuse d'Or saura maintenir, voire sublimer, grâce aux capacités qui sont les siennes, le prestige du célèbre restaurant du Pont de Brent.

Lundi 1^{er} novembre

Cette journée en forme d'hommage verra défilier dans le cadre de l'Arène Gourmande, les plus doués parmi les anciens élèves de Gérard Rabaey.

Bien que parvenus au pinacle de la profession, des chefs aussi prestigieux que Pierre-André Ayer, Alain Bächler, Didier de Courten ou encore Jérôme Manificier ont accepté de descendre dans l'arène pour honorer leur maître à travers d'exceptionnelles démonstrations à quatre mains.

Le clou de la journée verra la conjugaison de deux immenses artistes : Gérard Rabaey et Stéphane Décotterd, le maître et le disciple, qui, main dans la main, œuvreront de concert pour éblouir le public par leur science et leur habileté culinaire.

www.gouts-et-terroirs.ch/arene-gourmande.html



le pont
de Brent



Lundi 1^{er} novembre 2010 – Journée Hommage à Gérard Rabaey

PROGRAMME

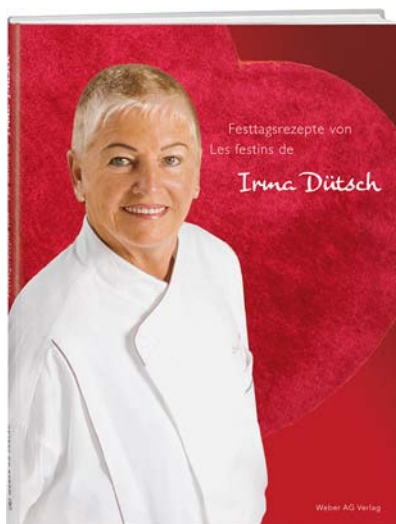
10h30	Accueil des invités
11h00	Démonstration à 4 mains Gérard Rabaey & Stéphane Décotterd
12h30	Escapade gourmande Tour du salon et repas
14h00	Démonstration à 4 mains Pierre-André Ayer & Alain Baechler
15h00	Démonstration à 4 mains Didier De Courten & Jérôme Manificier
16h00	Boute-dehors
16h45	Fin de la journée

Vernissage du nouveau livre d'Irma Dütsch

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs a l'honneur d'accueillir le vernissage du nouveau livre de la cuisinière valaisanne qui a dirigé pendant trente ans le restaurant Fletschhorn, à Saas Fee (VS):

«*Les festins d'Irma Dütsch*», aux éditions Weber Verlag AG.

Pour ce nouvel ouvrage, Irma Dütsch a créé des mets charmants et pleins de caractère pour les dix-huit fêtes qui rythment l'année: du soir de Noël à la Bénichon, en passant par le Dimanche de Pâques. Pour chaque jour, elle s'est inspirée des rituels familiaux, des coutumes et des recettes traditionnelles.



Les Festins d'Irma Dütsch

Editions: Weber AG verlag

Thun, 2010

284 pages

allemand/français

84 pages



www.weberverlag.ch

www.weberag.ch/shop

Le vernissage aura lieu le vendredi 29 octobre 2010 dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Programme

17h30 Accueil dans l'Arène Gourmande

17h45 Démonstration culinaire

18h30 Séance de dédicaces

Irma Dütsch fera également profiter le public de l'Arène Gourmande de ses talents, une deuxième fois, le samedi 30 octobre à 19h30.

Concours 2010

8^{ème} Concours des miels suisses

Cette année encore, la Confrérie du Grand Apier a invité les apiculteurs de notre pays à soumettre leur production au jury du Concours des miels suisses présidé par le Grand Taste Miel. Plus de 80 miels de très haute qualité seront soumis à l'analyse sensorielle de ce jury composé de spécialistes renommés.

Après avoir été humé, goûté, analysé et jugé, chaque miel fera l'objet d'une notation et de commentaires de la part des experts. Les apiculteurs peuvent ainsi tirer parti de ces remarques pour améliorer la qualité de leur production. Les miels les plus remarquables se voient décerner des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

Un jury parallèle, constitué d'un journaliste spécialisé, d'un représentant des consommateurs et d'un graphiste, décernera des prix de présentation pour les apiculteurs attentifs à la qualité esthétique de leur conditionnement.

www.grandapier.co.nr

Concours Jean l'Armailli

Jean l'Armailli, figure imaginaire de chansons pastorales et alpestres, est devenu l'un des symboles de la production fromagère artisanale des alpages du canton de Fribourg. C'est ce personnage typique que la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage a choisi pour incarner le concours éponyme destiné à mieux faire connaître la noblesse et les caractéristiques des Gruyères AOC et Vacherins fribourgeois AOC d'alpage.

Dans le cadre de ce concours, les adultes comme les enfants pourront déguster les différentes variétés, comparer les millésimes, évaluer les provenances de ces authentiques productions artisanales des alpages fribourgeois. Les nez et les palais les plus fins seront récompensés par des prix attractifs.

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
c/o André Rémy
En Coppet 12
1637 Charmey

Le saviez-vous?

Le Salon prend de l'ampleur!

Pour assurer une meilleure fluidité dans les allées, davantage de confort autour des stands et une convivialité accrue, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs exploite au mieux les possibilités d'Espace Gruyère. Cette année, il offre à ses nombreux visiteurs une surface d'exposition augmentée de 780 m², soit un total de près de 8'500 m² répartis sur 2 étages.

30 nouveaux stands!

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs compte des exposants fidèles qui forment l'ossature de la manifestation. Cette édition sera cependant également celle du renouveau et de la découverte, puisque plus de 30 nouveaux stands offriront aux visiteurs leurs spécialités originales.

Une nouvelle directrice!

Il y a 10 ans, Messieurs Béat Kunz, Daniel Blanc, Pierre Schwaller et quelques autres lançaient le concept d'un salon entièrement consacré aux spécialités gastronomiques de nos terroirs. Le succès est toujours au rendez-vous! Après une décennie, le trio originel a choisi de changer d'horizon pour relever de nouveaux défis. Ils ont confié les rênes du Salon à un nouveau team, à la fois jeune, enthousiaste et expérimenté. Participant depuis plusieurs années au comité d'organisation, la nouvelle équipe, plus restreinte, est dotée d'une présence féminine accrue. Elle est emmenée par Madame Cindy Guignard, nouvelle directrice aux multiples compétences.

Mobilité douce: venez avec les transports publics fribourgeois!

Lors de votre visite au Salon faite un geste en faveur de l'environnement! Laissez votre voiture au garage et privilégiez les transports publics fribourgeois (TPF).

Le Salon, en association avec les TPF propose une offre spéciale. A l'achat d'un titre de transport aller-retour valable sur l'ensemble du réseau TPF vous bénéficiez d'un billet d'entrée à prix réduit : CHF 9.- à la place de CHF 13.-

En soirée, attardez-vous autour des stands l'esprit serein et profitez jusqu'à la dernière minute des nombreuses dégustations et animations gastronomiques proposées par le Salon.

Des navettes nocturnes vous attendent les vendredi, samedi et dimanche soir, après la fermeture (départ à 22h45) pour vous ramener chez vous en toute sécurité.

Animaux et fumée

Pour des raisons d'hygiène, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du Salon.

En référence à la législation cantonale et pour le bien-être de tous, nous rappelons qu'il est interdit de fumer dans les halles d'exposition.

Informations pratiques

Horaires

Jeudi 28 au dimanche 31 octobre	10h30 – 22h30
Lundi 1 ^{er} novembre (Toussaint)	10h30 - 17h00

Billetterie

Carte permanente	CHF 26.-
Adultes	CHF 13.-
Enfants (de 6 à 16 ans)	CHF 6.-
AVS-AI, Etudiants	CHF 9.-
Familles (dès 3 pers. max. 2 adultes)	CHF 30.-
Billet combiné TPF new (prix du transport non compris, aux automates TPF uniquement)	CHF 9.-
Catalogue (compris dans le prix de l'entrée)	gratuit

Site internet

www.gouts-et-terroirs.ch
salon@gouts-et-terroirs.ch

Billet combiné TPF

Transports publics fribourgeois (TPF)

A chaque automate des TPF (stationnaire ou embarqué dans les bus régionaux), obtenez votre billet d'entrée adulte à prix réduit CHF 9.-, en combinaison avec le trajet aller-retour à bord des Transports publics fribourgeois, depuis tout le périmètre Frimobil.



Navettes nocturnes

Horaires

22h45 Départ devant Espace Gruyère
23h30 Arrivée à Fribourg

Trajet*

Espace Gruyère (Bulle) – Riaz – Marsens – Vuippens – Le Vignier (La Cantine) – Le Bry – Farvagny – Rossens – Corpataux - Magnedens – Posieux – Grangeneuve – Fribourg (Gare)

*Arrêt sur demande possible

Tarif

Billet combiné	gratuit
Abonnement TPF	CHF 2.- / personne
Autre	CHF 5.-

Billets disponibles aux caisses, à présenter au chauffeur.

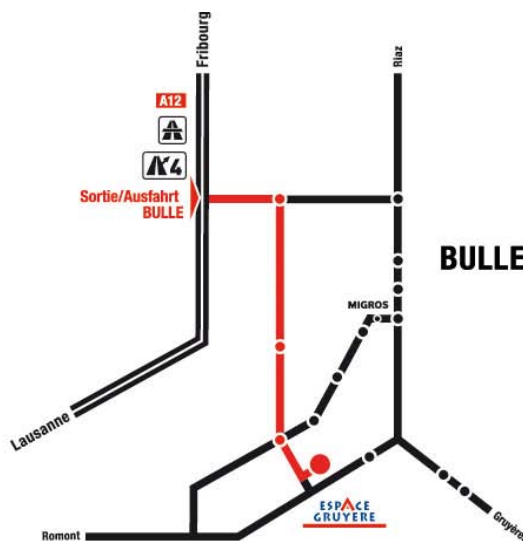
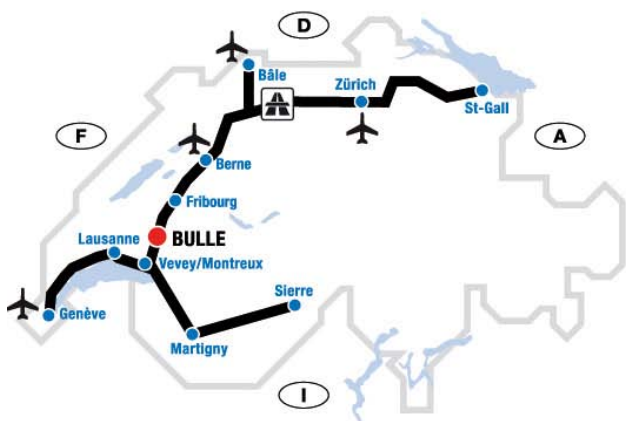
Plus d'infos : www.tpf.ch

Protégez l'environnement en prenant les transports publics

Adresse de la manifestation

Espace Gruyère SA
Rue de Vevey 136-144
CH-1630 Bulle 1

Accès



Liste des Pintes

Au Premier	Bulle	FR	Tartare et Carpaccios de légumes et viande
Ceux du Canard	La Seyne	France	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
La Percherie	Vaulruz	VD	Spécialités de filets de perche vaudois
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	FR	Spécialités du terroir fribourgeois
La Pinte Genevoise	Bernex	GE	Spécialités du terroir genevois
La Pinte Gourmande - Crema SA	Villars-sur-Glâne	FR	Produits laitiers, fromage, fondue, crème double, lait, etc.
La Pinte Neuchâteloise	Neuchâtel	NE	Spécialités du terroir neuchâtelois
La Pinte Vaudoise	Lausanne	VD	Spécialités du terroir vaudois
La Suite Gourmande	Granges-Paccot	FR	Bar (je-di : 10h30-02h00 / lu : 10h30-17h00)
Restaurant Chez Martin - Carnotzet Valaisan	Verbier	VS	Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes froides
Restaurant Lesud	Rocarion	France	Spécialités régionales du Sud de la France

Liste des exposants

Exposant	Localité	Produits
1000 Epices	Sierre	Epices et spécialités
A l'Olivier	Pompaples	Olives, vinaigre aux fruits, tapenade
A.Schmutz & Fils SA	Praz	Vins
Abracadabois	Lausanne	Produits du terroir d'Anniviers, confitures, salaison, etc.
Accueil - information - caisses	Bulle	Accueil - information - caisses du Salon
Acetaio Di Scandiano	Corgémont	Vinaigres et condiments Balsamiques, tradition sans additif
AGIR	Lausanne	Exposition sur la biodiversité
Agriloro SA	Arzo	Vins, distillés, vinaigre, miel
Ail Rose de Lautrec	Boveresse	Ail rose de Lautrec, tresse d'ail et spécialités d'ail en bocaux
Alban Laban	France	Foies Gras, cassoulet au canard
Alexandre Chappuis & Fils	Rivaz	Vins
Alfieri Specialità Alimentari	Cugy	Pâtes artisanales
Alphüsli	Schweizerholz	Bündner Spezialitäten, Backwaren, Käse, Trockenfleisch
Alta Terra	Därstetten	Schweizer Spezialitäten, Honig, Alpenkräuter, Senf, Reis
Ambühl Didier - Creative Publishing	Les Paccots	Vente guides des Auberges d'alpage de Suisse Romande
Apis Distribution	Peseux	Moutarde, vinaigre de miel, confinade de tomate, bonbon miel
Armagnac Baronne J. de Saint Pastou	Epalinges	Armagnac
Arômes et Délices	Le Bouveret	Miels
Ass. Des Maîtres Bouchers Charcutiers du canton de Fribourg	Bulle	Viandes
La France aux Terroirs Gourmands	Carqueiranne	Spécialités gastronomiques de 12 régions françaises
Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Promotion des produits du Gros-de-Vaud
Association suisse des AOC-IGP	Bern	Fromages, viandes, légumes, pain de seigle, liqueurs
Au Bricelet d'Or	Cormérod	Bricelets
Au Pavillon de la truffe suisse	Salvenach	Truffes fraîches du pays et produits dérivés
Au Petit Tourneur	Chapelle	Articles en bois tourné (poivrier, saladier, bols, décoration, etc.)
Au Premier	Bulle	Tartares et Carpaccios de légumes et viande
Banque Raiffeisen Moléson	La Tour-de-Trême	Partenaire
Berner Alpkäse AOC	Heiligenschwendli	Fromages

Boucherie Au Fumoir Paysan	Martigny	Viandes séchées, lard sec, jambon cru, assortiment saucisses
Boucherie Blanc SA	Chatel-St-Denis	Produits de boucherie et charcuterie
Boucherie Geiser	Bassecourt	Saucisses à la Tête de Moine, noix et figue
Boucherie Limat	Prez-vers-Noréaz	Produits de boucherie et charcuterie
Boucherie Neuenschwander, succ. Stéphane Chappuis	Courgenay	Saucisses d'Ajoie, saucisses sèches
Boulangerie Dubey + Grandjean	Romont	Produits de boulangerie, pâtisseries, confiseries
Boulangerie Ecoffey	Romont	Produits de boulangerie-pâtisserie
Boulangerie-pâtisserie Marchon et Favre Sàrl	Cottens	Produits de boulangerie
Boulangerie-Tea-Room Les Arcades	Charmey	Produits de boulangerie-pâtisserie, miel du patron
Brasserie Artisanale de Fribourg	Fribourg	Bières artisanales à la pression
Brasserie de la Côte	Vullierens	Bières artisanales
Brasserie des Trois Dames Sàrl	Sainte-Croix	Bières artisanales
Brégy et Gillioz	Saint-Léonard	Vins
Carthagène	Versoir	Huile pressée à froid Carthagène
Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vins
Cave de Beauvent	Bernex	Vins
Cave de la Tulipe	Fully	Vins
Cave de l'Adret	Champlan	Vins
Cave de Sézenove	Bernex	Vins
Cave des Deux Rives	Brignon	Vins
Cave des Oulaines	Bernex	Vins
Cave du Consul	Perroy	Vins
Cave du Rhodan, Mounir Weine	Salgesch	Vins et spiritueux
Cave du Vallon Stéphane Schmidt	Lavigny	Vins
Cave Girardet	Lully	Vins
Cave La Fournaise	Veyras	Vins
Cave les Crêtets	Satigny	Vins
Cave les Sentes	Sierre	Vins
Cave Pierre-André Héritier	Roumaz-Savièse	Vins
Cave Rives du Bisse	Ardon	Vins
Cave Sainte-Anne	Champlan	Spécialités valaisannes
Cave Villa Solaris, Magliocco Sylvio-Gérald	St-Pierre-de-Clages	Vins
Ceux du Canard	La Seyne	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
Champagne Bruno Perseval	Sacy	Champagne, biscuits Fossier, Rosé au champagne
Biscuits Bossy	Palézieux-Village	Biscuits artisanaux
Charcuterie Vaudoise IGP	Villeneuve	Viandes
Château le Rosey SA	Bursins	Vins
Chaudet Vins SA	Rivaz	Vins
Chocolat Artisanal	Meinier	Pavés glacés de Genève, griottes chocolat-alcool, vin de pomme
Chris Morilles	Couvet	Morilles, champignons secs
Confrérie du Grand Apier de Suisse	Monthey	Concours des miels suisses
Coop. Des Producteurs de fromages d'alpage de l'Etivaz	L'Etivaz	Fromages d'alpage de l'Etivaz
Coop. Frib. des fromages d'Alpage	Charmey	Fabrication de fromage
Coupe d'Europe de boulangerie	Bulle	14e concours européen de boulangerie
Creffenand Pierre-Antoine	Saillon	Vins
Dagi's NaturPur	Oberegg	Holunderwein, Früchtwein, Sirup, Likör, Konfitüren, Essigprod.
Distillerie & cave de Saconnex d'Arve	Plan-les-Ouates	Vins, eaux-de-vie, absinthe
Distillerie Louis Morand & Cie SA	Martigny	Eaux-de-vie et liqueurs
Domaine Baud-Bel Sàrl	Aigle	Vins
Domaine Breuil de Segonzac	Segonzac	Vins, jus de raisin bio, cognacs, champagne, etc.
Domaine d'Amoz	La Croix-de-Rozon	Vins
Domaine de Barichet	Blonay	Vins, jus de pomme et raisin
Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vins
Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vins
Domaine de Greybin SA	Molondin	Spécialités à base de framboises, vinaigres, confiture, glace, etc.
Domaine de la Printanière	Avully	Vins
Domaine de la Ville de Morges	Morges	Vins
Domaine de Miolan	Choulex	Vins
Domaine des Abeilles d'Or	Satigny	Vins
Domaine des Faunes	Dardagny	Vins
Domaine des Graves	Athénaz	Vins
Domaine des Pendus	Satigny	Vins

Domaine du Chambet	Gy	Vins
Domaine du Château du Crest	Jussy	Vins
Domaine du Chêne	Le Chêne-sur-Bex	Vins
Domaine du Paradis	Satigny	Vins
Domaine La Passion F. + Ch. Dutruy	Luins	Vins
Domaine Le Grand Servan	Versoix	Huile d'olives et dérivés
Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vins
Domaine Villard et fils	Anières	Vins
Echo Magazine	Genève	Partenaire presse
Ecole du Goût	Bulle	Ecole du Goût - animations pour enfants (6-12 ans)
Editions Cabédita	Bière	Partenaire presse
Enz Premium Spezialitäten	Münchwilen	Umerkäse, Trockenfleisch, Bachwaren, usw
Escalier de la Dame	Saxon	Vins
Espace Presse Corner	Bulle	Presscorner
ETS Sownka	Castres	Fromages des Monts de Lacaune, dont brebis bio (Tarn)
Famille Soniat et François Bovat	Villars-le-Terroir	Viandes fumées, charcuteries, terrines, saucissons en croûte
Fédération Fribourgeoise Apiculture	Villarimboud	Miels du Pays de Fribourg
Fédération Pays de Vaud, Pays de terroir	Lausanne	Promotion des produits du terroir vaudois
Fernand Cina SA	Salgesch	Vins
Fondation Rurale Interjurassienne	Courtételle	Produits du terroir du Jura et du Jura bernois labellisés
Frioba	Sorens	Spécialité fribourgeoise pour gourmands (confiture/biscuiterie)
Fromagerie de Marsens	Marsens	Vacherin fribourgeois, tommes
Fromagerie Le Maréchal SA	Granges-près-Marnand	Fromage Le Maréchal
Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	Fromages Fribourgeois
GastroJournal	Zürich	Partenaire média
Glacier Equey Sàrl	Fribourg	Glaces
Grégor Kuonen Caveau de Salquenen	Salgesch	Vins
Gugger-Guillod SA	Nant-Vully	Moutarde, huiles, vinaigres aromatisés, purée d'herbes
Imprimerie MTL SA	Villars-sur-Glâne	Partenaire
Infirmerie	Bulle	Poste sanitaires - infirmerie
Interprofession du Gruyère	Gruyère-Pringy	Partenaire
Interprofession du Vacherin Fribourgeois	Bulle	Partenaire Arène Gourmande
Interprofession du Vacherin Mont-d'Or	Moudon	Vacherin Mont d'Or
ITaste SA	Chavannes-de-Bogis	Partenaire net - Le réseau du Goût
Javet et Javet	Lugnorre	Vins
Jobin Philippe et Laurence	Echichens	Jus de pomme, cidres
Jumi GmbH	Gysenstein	Belper Knolle, sommer Hemu, Fromages, spécialités
Kursner Vins SA	Féchy	Vins
La Botte Gourmande	Lausanne	Huiles d'olives et dérivés, pâtes, produits gastronomiques
La Cabriole SA	Grandvillard	Spécialités au fromage de chèvre
La Cave de Genève	Satigny	Vins
La Cave Vevey-Montreux	Montreux	Vins
La Ferme des Autruches	Ollon	Rillettes, terrines, salamis d'autruche
La Ferme Valaisanne	Collombey	Saucisses géantes, viande séchée, fromage d'alpage etc.
La Maison de la Truffe	France	Truffes noires et produits dérivés
La Maison du Pruneau	Agen	Producteur de pruneaux d'Agen
La Maison Provençale	France	Tissus provençaux façonnés maison
La Montagnarde Kohli Olivier	Saxon	Eau-de-vie et liqueur d'abricot
La Percherie	Vaulruz	Spécialités de filets de perche vaudois
La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Spécialités du terroir fribourgeois
La Pinte Genevoise	Bernex	Spécialités du terroir genevois
La Pinte Gourmande - Cremo SA	Villars-sur-Glâne	Produits laitiers, fromage, fondue, crème double, lait, etc.
La Pinte Neuchâteloise	Neuchâtel	Spécialités du terroir neuchâtelois
La Pinte Vaudoise	Lausanne	Spécialités du terroir vaudois
La Praline d'Or	France	Pralines, nougat
La Route du Québec	Estavayer-le-Lac	Produit de l'érable, sirop, tartine, thé, amande, biscuit, etc.
La Table Lorraine	France	Lard fumé, pâté Lorrain, sirops, confitures
La Uliva di Marco Alabiso	Riesi - Sicile	Huile d'olives bio extravierge
L'Arène Gourmande	Bulle	Animations culinaires en direct
Le Caveau Saviésan	Savièse	Vins
Le Chaudron d'Or	Montélimar	Nougat de Montélimar
Le Clos Gandin	Bourgogne	Grand cru de Bourgogne classé

Le Commerce de fer fribourgeois	Fribourg	Partenaire Arène Gourmande
Le Confiturier Marcottin	Les Marécottes	Confitures artisanales
Le Domaine d'Aucrêt	Cully	Vins et spiritueux
Le Gibier du Domaine	Thierrens	Spécialités de gibier, viande cervidés, œufs de caille, caille, etc
Le Gruyère AOC	Pringy	Fromages
Le Macaron de Provence	Provence	Macaron provençal
Le Marché des Mille et une Saveurs	France	Longo Maï, vin, Canelé de Bordeaux, Pineau des Charentes etc.
Le Petit Encas	Etagnières	Pâtés du Gros-de-Vaud, aspics
Le Portillon	Tartegnin	Vins
Le Rucher	Neirivue	Miels
Le Rucher de l'Ours	France	Miel, hydromel, pain d'épices
Le Shopbio.ch	Bex	Vins et produits bios et biodynamiques
Le Verger du Talent	Oulens-sous-Echallens	Anciennes variétés de fruits, jus, confitures, pâtes au blé dur, etc.
Les Biscuits de Séverine	Courmillens	Biscuits, pâte de fruits, gâteau Vully, tartelette vin cuit, etc.
Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Cafés
Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Vins
Les Coudrays	Choulex	Vins
Les Délices d'Autrefois	France	Calissons, nougat à la coupe
Les Délices du Berry	Bulle	Création de confitures autour du chocolat, des fruits et des fleurs
Les Distillateurs Romands	Le Bry	Eaux-de-vie et liqueurs
Les Pères Fruit'art	Perroy	Vins de pomme
Les Saveurs du Jura vaudois	Lausanne	Produits du terroir du Jura vaudois
Les Vallières	Satigny	Vins
L'Etivaz AOC	L'Etivaz	Fromages
Liqueurs artisanales Schneiter	Courrendlin	Liqueurs artisanales
Liqueurs du Désert de Gobi	Randogne	Liqueurs et sirops
Lou Tencou	Auvergne	Les Cailloux d'Auvergne
Magasins du Monde Fribourg	Vuisternens-en-Ogoz	Produits de commerce équitable
Mandry Vins Créier Public	Essert-sous-Champvent	Vins
Mandry Vins La Sorcière	Essert-sous-Champvent	Mousseux, vins et spécialités
Marais Salant de l'île d'Olonne	île d'Olonne	Sels, fleurs de sel, salicorne
Mauler & Cie SA	Môtiers	Mauler Grands Vins mousseux, champagne, whisky, cadet, etc.
Metzgerei-Charcuterie	Giffers	Charcuterie et saucisses
Meylan Daniel	La Chaux-de-Fonds	Ail rose Lautrec, ail au vinaigre, champignons, confitures, etc.
Milchverwerkungsgenossenschaft Schönried	Schönried	Diverse Käsespezialitäten
Monastère du Carmel	Le Pâquier	Biscuits et bougies décorées
Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vins
Moulin et Huilerie de Sévery	Sévery	Huiles végétales, moutardes et vinaigres aromatisés
Negro Feinkost	Bösingen	Saucen, Essig, Oel, Teigwaren, Panettoni, Wein Suditalien, etc.
Notari Yves	Attalens	Foie gras, confits, terrines, pâtés divers, chutneys, charcuterie
Office des Vins et des Produits du Terroir	Neuchâtel	Promotion des produits du terroir neuchâtelois
OPAGE	Bernex	Produits du terroir genevois
Pain de seigle valaisan AOC	Châteauneuf-Conthey	Pain de seigle valaisan AOC
Papa Miam	France	Fruits déshydratés
Parfum de Vigne	Dully	Vins
Pâtés de Rosière	Belfaux	Pâtés de chasse artisanale (chevreuil, cerf, sanglier)
Pausa Caffé Sagl	Rivera	Cafés
Payot Librairie	Fribourg	Vente de livre
Pays Romand Pays Gourmand	Lausanne	Bar "La Suite Gourmande"
Pays Romand Pays Gourmand	Lausanne	Exposition fruits et légumes
Positive Food Sàrl	Bienne	Fruits secs et noix
Produit du Terroir vaudois	Lausanne	Produits du terroir vaudois
Produits authentiques du Pays d'Enhaut	Château-d'Oex	Produits du terroir du Pays d'Enhaut
Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
Pultorte	Genève	Gâteaux aux noix de l'Engadine
Pumpkin House	Sivrièz	Conserves de moutarde, concentrés de sauce, confitures
Puratos SA	Dulliken	Sensobus
Régence - Balavaud	Vétroz	Vins
Restaurant Chez Martin - Carnotzet Valaisan	Verbier	Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes froides
Restaurant Lesud	Rocbaron	Spécialités régionales du Sud de la France
Reynard Jean-Marie	Roumaz-Savièse	Vins
Ringier SA	Lausanne	L'Illustré, TV8, L'Hebdo-Edelweiss

SA F.III Valsangiacomo	Mendrisio	Vins
Salaisons du Golfe	France	Poissons fumés, produits de la mer
Salami SA	La Tour-de-Trême	Salamis, viande séchée, lard fumé, spécialités gruériennes
Saldac Suisse	Prilly	Produits bios et équitable du terroir péruvien
SARL Dom	Luins	Produits provençaux
Sàrl Goûts et Saveurs	Fribourg	Foie gras, terrines, vins, plats cuisinés, confits, épicerie fine, etc.
Saucisson Neuchâtelois IGP	Les-Ponts-de-Martel	Viandes
Saveurs "Okanagan"	Treycovagnes	Produits alimentaires à base de fleurs et plantes sauvages, etc.
Saveurs Adéchoises	France	Fromages à la châtaigne, terrines sanglier et lièvres
Saveurs d'Autrefois	Albeuve	Saucissons et saucisses
Sbrinz AOC	Sursee	Fromages
SBW Concept	Plan-les-Ouates	Confiserie artisanales
Union Suisse des Paysans	Frauenfeld	Exposition sur la biodiversité
Scrounchs toujours !	Botyre	Petites meringues artisanales
SE-Espace Gruyère SA	Bulle	Partenaire
Senteurs Corses	Corse	Gastronomie corse
Sirops Gabrielle	La Roche	Sirops et confitures artisanaux
Société Coopérative Prokana	Bavois	Fromages bios, vins bios, boulangerie bio
Société Coopérative Viticole Villeneuve	Villeneuve	Vins
Société de Développement de Saxon	Saxon	Produits dérivés de l'abricot
Soleil du Gourmand	Dombresson	Caramels à l'absinthe, sel de Guérande, cannelle, etc.
Suter Inox AG	Schinznach-Bad	Partenaire Arène Gourmande
Swiss Bakery Trophy	Pully	4 ^e concours suisse la boulangerie artisanale
Tarte de l'Abbaye	Charmey	Tartes de l'Abbaye au fromage et légumes
Terre & Nature SA	Lausanne	Journal Terre&Nature
Tête de Moine AOC	St-Imier	Fromages
Union Fruitière Fribougeoise	Posieux	Fromages
Union Fruitière Lémanique	Lausanne	Poires à Botzi AOC, vin cuit, eau de vie
Vacherin Fribourgeois AOC	Bulle	Fruits
Vacherin Mont d'Or AOC	Moudon	Fromages
Vestiaire	Bulle	Vestiaire
Ville de Bulle	Bulle	Soutien financier
Vini - Terroir	Villarimboud	Saucisses maison, choix de fromages fribourgeois
Vom Fass Fribourg	Fribourg	Essig, Oel, Delikatessen, Liköre
V-Zug SA	Villarepos	Partenaire Arène Gourmande

Comité d'organisation



Christophe Darbellay
Président, Conseiller national
Präsident, Nationalrat



Cindy Guignard
Directrice
Direktorin



Lionel Martin
Secrétaire général
Generalsekretär



Romain Castella
Développement
Entwicklung

Thierry Sottas
Finance
Finanzen



Yves Grandjean
Construction
Aufbau



Dominique Both
Technique
Technik



Marjorie Siegrist
Attachée de presse
Suisse Romande
Presseverantwortliche
Französische Schweiz



Barbara Pokorny
Attachée de presse
Suisse allemande
Presseverantwortliche
Deutsche Schweiz

* Comité directeur

Nos partenaires

Sponsors principaux

Wichtigsten Partner



Partenaires médias

Medienpartner



Partenaires presse spécialisée

Medienpartner aus der Fachpresse



Avec la participation de

Mit der Teilnahme von



Médias

Le dossier de presse est téléchargeable en format PDF sur www.gouts-et-terroirs.ch/presse.html

Salle de presse

Un local de presse est à la disposition des journalistes durant tout le Salon. Il se situe dans le bâtiment administratif d'Espace Gruyère, à 100m de l'entrée du centre de congrès. Il disposera d'accès internet, ainsi que de toutes les commodités pour y travailler.

L'unique clef de ce local sera disponible à l'information du Salon et sera donnée sur demande.

Photographies

Un choix de photographies de l'édition 2009 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation.

Rendez-vous presse

- Lundi 25 octobre: communiqué de presse pour annoncer l'ouverture prochaine de la manifestation.
- Jeudi 28 octobre: communiqué de presse, en marge de l'inauguration officielle.
- Vendredi 29 octobre: communiqué de presse comportant les points forts du week-end, lundi (Toussaint) compris.
- Lundi 1^{er} novembre: communiqué de presse final.

La carte de presse donne accès à l'entrée de la manifestation.

Contacts presse

presse@gouts-et-terroirs.ch

Marjorie Siegrist, attachée de presse Suisse romande

marjorie.siegrist@gouts-et-terroirs.ch

078 621 68 64

Barbara Pokorny, attachée de presse Suisse alémanique

barbara.pokorny@gouts-et-terroirs.ch

079 759 03 66

Autre contact

Cindy Guignard, directrice

cindy.guignard@gouts-et-terroirs.ch

079 769 03 64