



BULLE

Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten “Goûts & Terroirs”

「vom 28. Oktober bis 1. November」

Königreich Marokko

Echtes zu entdecken



Region Sanetsch

An der Quelle der Saane

Gourmet-Arena

Berühmte Köche kochen für Sie

**ESPACE
GRUYERE**

www.gouts-et-terroirs.ch

PRESSEMAPPE

Uebersicht 2011

Pressemitteilung	3
Ehregast Ausland Königreich Marokko	5
Ehregast Schweiz Region Sanetsch	6
Ausstellungen La Route du Gruyère AOC Ausstellungsstücke der Bäcker-Konditor-Lehrlinge	7 7
Wettbewerbe 9. Wettbewerb des Schweizer Honigs Alpkäse-Degustation „Jean l'Armailli »	8 8
Animationen Schule des Geschmacks Ateliers des Geschmacks Gourmet-Arena „Arène Gourmande“	9 11 13
Praktische Informationen Neuigkeiten an der Messe Öffnungszeiten Eintrittspreise Internet Anfahrt und Adressen Train Nostalgie Express Restaurants Aussteller	19 20 20 20 21 22 23 24
Organisationskomitee	33
Partner	34
Medienkontakte	35

Pressemitteilung

Bulle, 26. September 2011
Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten

Authentisch geniessen mit einer Prise Tausendundeiner Nacht!

Vom Freitag, 28. Oktober, bis Dienstag, 1. November, lädt die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten „Goûts et Terroirs“ ins Espace Gruyère, Bulle FR, zum Geniessen ein. Die 12. Ausgabe des „Goûts & Terroirs“ wartet mit Regionalprodukten von über 280 Ausstellern auf, und ist zu Recht der herbstliche Höhepunkt im Jahreskalender jedes Gourmets. Die Besucher (über 40'000 im Jahr 2010) dürfen sich auf bodenständige Spezialitäten aus allen Schweizer Regionen und auf Genüsse aus 1001 Nacht freuen.

Die Gourmets dürfen sich heuer von einer ungewohnt orientalischen Atmosphäre berauschen lassen, denn dieses Jahr ist das **Königreich Marokko** der ausländische Ehrengast des Salons. Die Besucher haben die Möglichkeit in die reichen, kulinarischen Traditionen dieses sagenumwobenen Landes einzutauchen. Ein gastronomisches Amalgam aus der arabischen und nomadischen Berber-Küche, aus Gewürzen, sonnengereiften Früchten, honigsüßem Gebäck, aus dem Duft von Minzente und Wein wird auf über 500m² darauf warten bewundert, gerochen und degustiert zu werden. Ein Klangteppich, gewoben durch die traditionellen Instrumente Oud und Kamanja entführt den Gast in ein orientalisches Märchen.

Der Schweizer Ehrengast 2011 ist die **Region Sanetsch**. Diese unberührte touristische Perle zwischen dem Wallis und dem Kanton Bern beglückt Wanderer, Kletterfreaks und Fischer mit wilder Natur in einer grandiosen Bergwelt. Hausgemachte rustikale Brote, luftgetrocknete Fleischwaren und Alpenziger sind der Lohn für den aktiven Gast dieser Region und werden an der Messe angeboten.

Zur Feier des 10-jährigen Jubiläums des AOC des beliebtesten Schweizer Käses begleiteten im Mai 2011 beherzte, in mittelalterliche Kostüme gekleidete Männer und Frauen die Käselaibe Gruyère AOC auf ihrer 300 km langen Route, historisch getreu auf Maulpferden und Schiff. Die Bilder-Ausstellung **«La route du Gruyère-AOC»** zeichnet ein Tagebuch der Reise zwischen Gruyères und Lyon nach.

Wie jedes Jahr findet das Publikum seine Lieblings-Events:

Die prachtvollen Kunstwerke der viel versprechenden Bäcker-Konditoren-Confiseur- und Detailhandelsfach -Lehrlinge. Die „Ateliers du Goût“ und die „Ecole du Goût“, wo Klein und Gross allerlei Genüssliches erleben, lernen und entdecken können. Der 9. Wettbewerb des Schweizer Honigs und der Degustations-Wettbewerb mit verschiedenen Freiburger Alpkäsen „Jean l'Armailli“, welche wie immer ein intensives Erlebnis für die Geschmackspapillen versprechen.

Ein Publikumsmagnet wird wie immer die Gourmet-Arena, die „**Arène Gourmande**“, in welcher Promis aus Politik, Show-Biz und Kulinarik ihre Tipps und Tricks verraten. Neu dürfen sich die Zuschauer auf 250 Sitzplätze freuen. Nicht nur bekannte und gestandene Köche wie Pierre-André Ayer, Denis Martin und Benoît Violier, Nachfolger im Hôtel de Ville in Crissier, werden am Herd eine handvoll Geheimnisse und Tricks verraten,, sondern auch fünf renommierte Mitglieder der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Diese werden jeweils ein Tagesmenu zaubern, welches im Restaurant im 1. Stock angeboten wird.

Die Ausdehnung der Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten „Goûts et Terroirs“ auf zwei Etagen erlaubt die Kreation einer neuen Erlebniswelt, welche den « Saveurs d'Ailleurs», den Genüssen aus aller Welt, gewidmet ist. Neu ist die Messe am Morgen um 10 Uhr geöffnet und erlaubt es den Besuchern in Ruhe zu flanieren und zu geniessen.

Alle Eisenbahn-Fans werden sich auf die Spezialfahrt des « Nostalgie-Express » mit seinen Wagons der 1900-er Jahre freuen können. Am Sonntag 30. Oktober dampft dieses exklusive Gefährt einmalig von Montreux nach Bulle. Dieses unvergessliche Erlebnis wird durch das Eisenbahn-Museum Blonay-Chamby ermöglicht. Vergessen Sie es nicht, sich für diese nostalgische Bahnfahrt anzumelden!

Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Barbara Pokorny
Presse-Verantwortliche Deutschschweiz

(3200 Zeichen)

Für mehr Informationen

www.gouts-et-terroirs.ch

presse@gouts-et-terroirs.ch

Ehrengäste Ausland

Königreich Marokko

Das Königreich Marokko ist eine Schatzkammer für Terroir-Produkte. Genannt seien nur das berühmte Argan-Öl, der Safran von Taliouine und die Olivenöle. Diese einmaligen Regionalprodukte gründen auf der kulturellen Vielfalt der Region, seiner bewegten Geschichte und dem Reichtum an verschiedenen Ökosystemen, sei es das Hochgebirge des Atlas, die fruchtbaren Oasengebiete oder die Steinwüste im Süden des Landes.

Das Königreich Marokko hat das Potenzial dieser wertvollen Spezialitäten erkannt und baut darauf seine neue Strategie in der landwirtschaftlichen Entwicklung auf: der *Plan Maroc Vert*, der im April 2008 in Meknès durch den König lanciert wurde.

Die Messe dient dem Ehrengast Marokko als Schaufenster für seine Terroir-Spezialitäten und ist eine wichtige Plattform für den Meinungs- und Erfahrungsaustausch zwischen den landwirtschaftlichen Produzenten Marokkos und der Schweiz.

Auf einer Fläche von 500m² taucht der Besucher in eine orientalische Welt ein: ein Restaurant, ein authentischer Tee-Salon, ein Gewürzladen und ein Marktstand mit den geschützten Appellationen (AOP und IGP) das Huile d'olive Tyout Chiadma AOP, der Safran de Taliouine IGP, das Argan IGP (Wertvolle Öle für die Küche und als Kosmetika), die Dattes de Mejhoul IGP und die Figues de Taounat und den typischen Kaktusfrüchten und daraus gefertigten Spezialitäten.

Marokko ist bekannt für seine vielfältigen Terroir-Produkte. Das Königreich ist das erste Land Afrikas, welches Gesetze zum Schutz von Geografischen Indikationen (IG) erlassen hat. Davon profitieren schon heute die ersten marokkanische Spezialitäten wie der Safran, das Argan- und ein Oliven-Öl.

Das nationale Tourismus-Büro von Marokko weckt in Bulle mit 1001 Köstlichkeit aus seinem Land die Lust auf einen Ferientaufenthalt im nordafrikanischen Land.

Verschiedene musikalische Darbietungen untermalen in Bulle die kulturelle Vielfalt des Königreiches.

www.maroc.ma
www.agriculture.gov.ma
www.visitmorocco.com



Ehrengast Schweiz

Die Region Sanetsch

Die Region Sanetsch liegt als Sattel zwischen den Kantonen Bern und Wallis auf mehr als 2000 m Höhe im Quellgebiet der Saane. Sie ist ein Paradies für Wanderer, Kletterer, Fischer und andere Naturliebhaber. Nicht zuletzt ist sie ein Geheimtipp für Gourmets mit ihren althergebrachten Spezialitäten.

Bei der Alpenquerung von Gsteig im Berner Saanenland ins Rhonetal ersteigt man den Sanetsch-Pass oder Col de Sénin. Weniger ambitionierte Wanderer erreichen das Santesch-Plateau mit der Gondelbahn von Gsteig. Man durchquert blumenreiche Alpen, wo echter Ziger hergestellt wird, und geniesst den Ausblick auf die typischen, vom Gletscher glatt polierten Steinfelder, die „Lapis de Tsanfleuron“, und die Eismassen des Gletschers selber. Angekommen auf dem Pass eröffnet sich ein Hochplateau mit einem kristallklaren, fischreichen See, dem „Lac Sénin“. An seinem Ufer kehrt der Wanderer in die „Auberge Sanetsch“ ein, Ausgangspunkt von Klettertouren oder einfach zum die Seele hängen lassen. Die Betreiber der Auberge haben es sich zum Ziel gemacht, die Traditionen der Bergbevölkerung zu bewahren und die ursprünglichen Spezialitäten zu servieren. Ein kleines Museum windet den überlieferten Walliser Traditionen ein Kränzchen. Es beherbergt auch den Holzofen, auf welchem alle Backwaren, die in der „Auberge“ serviert werden, wie das Brot « La Meule », hergestellt werden.

An der Messe erhalten die Besucher auf 200m² in einer Miniatur-Landschaft einen Vorgeschmack auf die Gastfreundschaft der Hirten und Alpkäser. Sie empfangen die Besucher in Bulle an ihren Marktständen mit Degustation und Verkauf, am Brotstand und für folkloristische Aufführungen, Wettbewerb und Aktivitäten für Kinder. Sie geben damit einen Einblick in dieses kleine Paradies in einer intakten Natur.

www.sanetsch.ch



Ausstellungen, Wettbewerbe

Sonderausstellungen

Ausstellung « La route du Gruyère AOC »

Seit dem 17. Jahrhundert servieren die besten Tafeln Frankreichs den Gruyère AOC, welcher damals auf den Rücken von Maultieren von Gruyères über den Col den Jaman an den Genfersee und von dort mit dem Schiff entlang der Rhone nach Lyon transportiert wurde. Zur Feier des 10-jährigen Jubiläums des AOC des beliebtesten Schweizer Käses begleiteten im Mai 2011 beherzte, in historisch getreue mittelalterliche Kostüme gekleidete Männer und Frauen die Käselaiibe Gruyère AOC auf ihrer 300 km langen Route.

Jedes Etappenziel wurde mit Degustationen von Lokalprodukten und Folklore-Festen gefeiert. Die „Interprofession du Gruyère AOC“ zeichnet mit der reich bestückten Bilder-Ausstellung «La route du Gruyère-AOC» ein Tagebuch der 10-tägigen Reise zwischen Gruyères und der gastronomischen Hauptstadt Frankreichs nach.

www.gruyere.com

Ausstellung der Werkstücke der Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehrlinge

Welch ein Talent vereint sich bei den Lehrlingen zum Bäcker-Konditor-Confiseur und Detailhandelsfachfrau/-mann!

Um die Besucher davon zu überzeugen, darf dieser eine märchenhafte Lebkuchen-Tür durchqueren und tritt in ein Wunderland von bäckerischen Köstlichkeiten ein. Schon der Duft von frisch gebackenem Brot, der üppige Glanz nach Safran duftender Cuchaule, die opulente Vanillenote von buttrigem Trockengebäck oder der zarte Schmelz eines Pralines lässt ihm das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Der Besucher wird die Auswahl, die Präzision und Sorgfalt bestaunen können, mit welchen die jungen Berufsleute ihre Werke ausstellen.

www.swissbaker.ch

Wettbewerbe

9. Wettbewerb des Schweizer Honigs

Ob Löwenzahn oder Kastanie, Rhododendron oder Klee, Honig aus tausendundeiner Blüte werden auch dieses Jahr durch die „Confrérie du Grand Apier“ gerichtet. Nur hochwertige, handwerklich hergestellte Honige aus der Produktion von passionierten Schweizer Imker stehen in Konkurrenz. Nicht nur das Aussehen, der Geschmack und die Textur des Honigs werden bewertet, sondern auch die Verpackung wird mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Der Wettbewerb ist ein wichtiges Mittel für die Imker, die Herstellung ihres süssen Goldes zu perfektionieren und wirkt als willkommenes Vermarktungsargument.

www.grandapier.co.nr

Concours Jean l'Armailli

Die Kooperative der Freiburger Alpkäse-Produzenten fordert Sie zum Test Ihrer Sinne heraus. Können Sie den Vacherin Fribourgeois AOC einer Alp von dem einer anderen unterscheiden? Erkennen Sie den Unterschied eines Gruyère AOC, gekäst auf der "Alpage de Tissiniva", und eines anderen Laibes, welcher aus der Hand des Alpkäasers der "Alpe Montasson" stammt? Können Sie am Geschmack des Käses den Reichtum und die Vielfalt der Bergflora der Alp erkennen, auf der die Kühe geweidet haben, können Sie den Einfluss des Käasers oder des Affineurs ausmachen?

Trauen Sie sich, und machen Sie am Wettbewerb "Jean l'Armailli" mit!

Dies ist eine einmalige Gelegenheit, die besten und rarsten Produkte der Freiburger Alpen zu degustieren.

www.gruyere-alpage.ch

Animationen

Schule des Geschmacks (für Kinder, nur französisch)

Die Schule des Geschmacks ist an die jungen Gäste der Messe gerichtet. Hier lernen sie auf spielerische Weise unbekannte Geschmäcker, Düfte und Aromen kennen. Die Kinder von 6-12 Jahren entdecken, begleitet von ausgebildeten Animatoren, alte Fruchtsorten, lernen Sirup und Ketchup selber herzustellen, tauchen mit den Ehrengästen in die magische Welt des marokkanischen Orients und des älplerischen Sanetsch ein und dürfen den Vacherin fribourgeois AOC auf spielerische Art und Weise kennenlernen.

Die Ateliers finden in einem dafür eingerichteten Raum statt. Die Teilnahme ist gratis, die Teilnehmerzahl ist jedoch auf 12 limitiert. Die Eltern können ihre Kinder vor Ort oder online anmelden. Die Ateliers dauern jeweils 45 Min.

Programm auf www.gouts-et-terroirs.ch



L'avant-garde pour cuisine et buanderie



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
WWW.FR.CH



Programme de l'Ecole du Goût (nur auf französisch)

Approche sensorielle de fruits de variétés anciennes

Atelier animé par l'Association Retropomme, 2002 Neuchâtel – www.retropomme.ch
Vendredi, samedi, dimanche, lundi : 12h45 – 13h30 / Mardi 15h15 – 16h00

Une découverte du Sanetsch

Atelier proposé par notre hôte d'honneur – www.sanetsch.ch
Vendredi, lundi et mardi 14h00 – 14h45 / samedi 11h30 – 12h15 / dimanche 15h15 – 16h00

Le Maroc : une crêpe aux fines herbes

Atelier dispensé par notre invité d'honneur.
Vendredi 15h15 – 16h00 / Dimanche 14h00 – 14h45.

De délicieux jus de fruits et légumes

Atelier animé par Mary-Claire Jeannet, Payerne.
Dimanche 16h30 – 17h15

Le Vacherin fribourgeois AOC : à découvrir sous toutes ses coutures !

Proposé par l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOC – www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch
Samedi 14h00 – 14h45 / Mardi 12h45 – 13h30

Mon ketchup « maison »

Atelier animé par « L'Elan Gourmand », Vauderens – www.lelangourmand.ch
Lundi 15h15 – 16h00

Une fabrication de sirops

Atelier animé par « L'Elan Gourmand », Vauderens – www.lelangourmand.ch
Lundi 16h30 – 17h15

Programme provisoire sous réserve de compléments et / ou modifications

Ateliers des Geschmacks (französisch)

Spielerisch und spannend werden die Ateliers du Goûts, welche neu nur für Erwachsene konzipiert wurden. Hier lernt der interessierte Gourmet wie man Düfte, Geschmäcker, Aromen und Texturen individuell wahr nimmt und analysiert.

Lernen Sie, wie man professionell degustiert, wie sich ein bestimmter Geschmack zusammensetzt und wie die verschiedenen Faktoren eine sinnliche Wahrnehmung beeinflussen können.

Anmeldung

Auf www.gouts-et-terroirs.ch

Per Telefon 026 919 08 68

Per Email an e.pasquier@espace-gruyere.ch

Programm

SAMSTAG 29 OKTOBER 2011, VON 9H30 BIS 11H30

Salle 210, 2. Stock



ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINER ORIGINELLEN TAFEL!

« Entdecken Sie einfache Mittel um Ihrer Tafel ein professionelles und originelles Dekor zu geben. Lernen Sie mit einfachen Materialien gekonnte und überraschende Akzente zu setzen und verwandeln Sie Ihren Tisch nach Saison und Laune zu einem einmaligen Kunststück für Ihre Gäste.... » ,

Animator : Hervé Aubert, Asclepiade Art Floral, 1630 Bulle
Kosten: CHF 65.— pro Person (inkl. Messeeintritt)
10 bis 25 Personen

Hervé Aubert ist Besitzer eines Floristik-Geschäfts in Bulle, « Asclepiade », in der Grand-Rue. Er ist Präsident der Vereinigung der Schweizer Floristen.

SAMSTAG 29 OKTOBER 2011, von 17H30 bis 19H30
Saal 231, 2. Stock



WEINDEGUSTATION MIT DEM « MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE » !

« Entdecken Sie die Geheimnisse für eine gekonnte Degustation und die Harmonie zwischen Wein und Gerichten mit dem besten Sommelier Europas! ».

Animator : Paolo Basso, Meilleur sommelier d'Europe 2010
Kosten : CHF 70.- pro Person (inkl. Messeeintritt)
Max 35 Personen

Biographie

Paolo Basso ist eine bekannte Persönlichkeit in der Welt des Weines. Seinen Schweizer Titel « Meilleur Sommelier de Suisse », erkämpfte er sich im 1997 und wurde im Jahre 2000, 2007 und 2010 Zweiter im Wettbewerb zum « Meilleur Sommelier du monde ». In Strassburg konnte er jedoch seine Karriere mit dem Titel « Meilleur Sommelier d'Europe » krönen. Damit ist er wieder automatisch für den Weltmeister-Wettkampf qualifiziert, welcher 2013 in Japan durchgeführt wird.

Paolo Basso lebt im Tessin und arbeitet als Berater für verschiedene Restaurants und Hotels der hohen Gastronomie. Er führt ein eigenes Beratungs-Büro im Bereich des Weins und eine Vertriebsgesellschaft mit 250 Crus. Er ist anerkannter Experte für Raritäten und alte Jahrgänge.

Er hat Sitz in verschiedenen Wein-Jurys, wie « Argentina World Wine Awards », die « Mondial du Pinot Noir », die « Mondial du Merlot », der « Guide des Vins Suisse », die « Decanter World Wine Awards » und andere renommierte Wettbewerbe. Letztendlich beschäftigt er sich auch als Dozent bei verschiedenen Wein-Kursen und moderiert viele Veranstaltungen rund um das Weinwissen.

Gourmet-Arena – Hochkarätig wie immer

Die Gourmet-Arena wurde vor 2 Jahren mit Erfolg lanciert und baut heuer die Sitzplätze auf 250 aus! Persönlichkeiten aus Show-Biz, Politik und Gastronomie stellen sich an den Ofen und der Kritik des Publikums! Grosse Namen geben sich auch heuer die Ehre.

Gourmet Arena – Heisse Kochszenen jeden Tag

Nicht nur die ganz grossen Köche wie Pierre-André Ayer, Denis Martin, Gaël Vuilloud und Benoît Violier, Nachfolger im Kult gewordenen „Hôtel de Ville“ in Crissier, werden am Herd eine Handvoll Geheimnisse und Tricks verraten,, sondern auch fünf renommierte und ambitionierte Mitglieder der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Diese werden jeweils ein Tagesmenu zaubern, welches im Restaurant im 1. Stock angeboten wird.

Das Spektakel in der Gourmet-Arena verspricht heiss und amüsant zu werden, wenn die Nicht-Koch-Profis aus der Politszene den Kochlöffel schwingen. So wird das Publikum das Lieblingsrezept und die Kochtalente von CVP-Präsident Christophe Darbellay und AL-Nationalrat Josef Zisyadis entdecken und schmecken lernen.



L'avant-garde pour cuisine et buanderie



Programm der Gourmet-Arena

Freitag, 28. Oktober

11h00 - 11h45	Mary-Claire Jeannet, Autorin von "MénoPause Saveurs"
14h30 - 15h15	Andreas Otte, Ferienart Resort & Spa, Saas Fee (Gilde)
16h15 - 17h00	Mercotte (F), Autorin, Bloggerin

Samstag, 29. Oktober

11h00 - 11h45	Benoît Violier, Hôtel de Ville, Crissier
12h45 - 13h30	Josef Ziyadis, Präsident der « Semaine Suisse du Goût »
14h30 - 15h15	Thierry Schlatter, Restaurant Vieux Bois, Genève (Gilde)
16h15 - 17h00	Pierrot Ayer, Vacherin fribourgeois AOC, Le Péroilles
18h00 - 18h30	Denis Martin, unterstützt von Gaël Vuilloud, Restaurant Denis Martin
18h30 - 19h00	Gaël Vuilloud, unterstützt von Denis Martin, Restaurant Denis Martin
19h45 - 20h30	Christophe Felder (F), Chef Pâtissier

Sonntag, 30. Oktober

11h00 - 11h45	Jean-Marie Pelletier, Hôtel Cailler, Charmey
12h45 - 13h30	Benoît Molin (F), Berater für Gebäck und Küche, Animator « CuisineTV »
14h00 - 14h15	Verleihung der Medaillen vom 9. Concours des Honigs, Confrérie du Grand Apier
14h30 - 15h15	Pierrot Ayer, Vacherin Fribourgeois AOC, Le Péroilles
16h15 - 17h00	Gilles Vincent, Hôtel Victoria, Glion (Gilde)
18h00 - 18h45	Shadya Ghemati, Malerin

Montag, 31. Oktober

11h00 - 11h45	Pierre-Emmanuel Buss und Jérôme Aké Béda, Führer der besten Winzer der Schweiz
12h45 - 13h30	Sylvia Gabet (F), Autorin
14h30 - 15h15	Pierrot Ayer, Vacherin Fribourgeois AOC, Le Péroilles
16h15 - 17h00	Pierrick Suter, Hôtel de la Gare, Lucens (Gilde)
17h45 - 18h30	Janet Gomez, Autorin « Recettes Ayurvédiques faciles »

Dienstag, 1. November

10h45 - 11h30	Sylvia Gabet (F), Autorin
14h15 - 15h00	Ewald, Kilian et Fernando Michlig, Hôtel Restaurant Catering Tenne, Reckingen (Gilde)
15h45 - 16h30	Christophe Darbellay, Président du PDC Suisse et du Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Dieses Programm ist provisorisch.

Die Teilnehmer

Detaillierte Biographien entnehmen Sie www.gouts-et-terroirs.ch

Mary-Claire Jeannet

Mary-Claire Jeannet hat die Schule von Dr. Catherine Kousmine abgeschlossen und ist seit 10 Jahren Ernährungstherapeutin im Gesundheitszentrum Corbière in Estavayer-le-Lac. Sie leitet auch Ateliers und hat das Ernährungsbuch „MénoPause saveurs“ geschrieben, welches eine genüssliche Hilfestellung bei dem Hormonwechsel während der Menopause leistet.

Mercotte (F)

Mercotte ist Geniesserin aus Savoyen, Mutter und Grossmutter.. Sie betreibt den über die Grenzen Frankreichs bekannten Küchen-Blog « La cuisine de Mercotte ». Als Autodidaktin im Kochen verhilft sie Kochanfängern mit ihren Rezepten zu einer genussvollen und überraschenden Tafel. Mercotte ist ebenfalls Autorin von mehreren Büchern und hat eine eigene Rubrik im Radio France Bleu Pays de Savoie.

www.mercotte.fr

Benoît Violier

Chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville, Philippe Rochat, Crissier
Benoît Violier ist 41 Jahre alt und wird seit der Gründung im 1953 der vierte Patron im Kult gewordenen « Hôtel de Ville » in Crissier. Er wird im April 2012 auf Philippe Rochat folgen. Violier ist der Autor der Kochbücher „La Cuisine du Gibier à Poil« und „La Cuisine du Gibier à Plume« und hat bei mehreren anderen Kochbüchern mitgewirkt. Er wurde schon mit vielen Preisen und professionellen Würden für sein Können belohnt.

www.restaurantcrissier.com

Josef Zisyadis

Präsident der Schweizer Woche der Genüsse « Semaine du Goût ». Josef Zisyadis ist ein Urgestein im Schweizer Nationalrat für die PdA und die Alternative Linke. Der Sohn griechischer Einwanderer wurde in Istanbul geboren. In der Schweiz studierte er Theologie, war aber schon früh aktiv in der waadtländer und später nationalen Politik. Der charismatische Querdenker ist ein passionierter Liebhaber von authentischer Küche und Terroir-Produkten, und man darf gespannt sein über sein Werk in der Gourmet-Arena.

www.zisyadis.ch

Pierrot Ayer

Chef im Restaurant « Le Pérolles », Fribourg
An der Spitze der distinguierten Küchen in Freiburg findet man seit Jahren das « Pérolles », welches eine sublime Küche in modern-eleganten Ambiance serviert. 17/20 Punkte im Gault Millau. In der Gourmet-Arena zaubert der Spitzenkoch kulinarische Überraschungen mit dem Freiburger Käse Vacherin Fribourgeois AOC.

www.leperolles.ch

Denis Martin

Restaurant Denis Martin, Vevey

Denis Martin steht seit 40 Jahren in der Küche und strebt danach seine Passion mit Gleichgesinnten zu teilen. Sein Kochstyl lebt nach dem Kredo « Evolution », in dem er verschiedene kulinarische Traditionen weiterentwickelt und mixt. Für die Gourmet-Arena hat er aus seinem Team in Vevey den jungen Chef Gaël Vuilloud auf die Bühne eingeladen.

www.denismartin.ch

Gaël Vuilloud

Restaurant Denis Martin, Vevey

Gaël Vuilloud hat seine Kochlehre bei Martial Brändle in der « Auberge de Vouvry » von 2002 bis 2005 abgeschlossen und wurde « Bester Lehrling Romand und Zweiter im Schweizer Final ». Gaël arbeitet seit 4 Jahren im Restaurant « Denis Martin à Vevey » im Bereich « Kreation ». Er hatte die Gelegenheit für ein halbes Jahr in der Molekularküche des kultigen „El Bulli“ in Spanien zu schnuppern. Während des Auftritts in der Gourmet-Arena werden die Rollen gewechselt und sein Chef Denis Martin dient dem jungen Talent als „Commis“ wenn dieser seine Kreationen präsentiert.

www.denismartin.ch

Christophe Felder (F)

Christophe Felder wurde bekannt als Chef-Pâtissier im Pariser Kult-Hotel „Le Crillon“, und kreiert heute Pâtisserie-Kollektionen für Japan. Er ist seit Jahren Bestseller-Autor bei den französischen Verlagen Minerva und Martinière. Christophe Felder ist ein Naturtalent als Lehrer und blickt auf eine grosse Erfahrung in Kochkursen für Profis und Amateur-Köche zurück. Er arbeitet mit verschiedenen Magazinen, genannt seien die ELLE und „ELLE à Table“.

www.christophe-felder.com

Jean-Marie Pelletier

Jean-Marie Pelletier wurde in eine Familie von Gastronomen geboren und stand seit Kindesbeinen in der Küche. Seine Familie führte lange das bekannte « Restaurant du Port » in Pully. Er arbeitete 5 Jahre als leitender Koch im « Royal Plaza de Montreux » bevor er sich als Küchenchef im « Hôtel Cailler » in Charmey engagierte. Jean-Marie Pelletier ist Mitglied in verschiedenen Vereinigungen der Branche und nutzt diese, um Menschen kennen zu lernen und neue Erfahrungen zu sammeln.

www.hotel-cailler.ch

Benoît Molin

Benoît Molin hat seine Pâtissier-Lehre beim Pariser Konditor-Papst Gaston Lenôtre abgeschlossen. Heute ist er eine Referenz in allen Belangen rund um die Konditorei-Kunst und die Küche. Im Fernsehen moderiert er die Sendung « 1001 desserts pas à pas » in Cuisine.TV und wird von seinen Fans als Hexenmeister in der Hohen Kunst der Desserts beschrieben. Er wird als Autor vom französischen Verlag « La Martinière » betreut, und hat sein bekanntestes Buch, « Verres gourmands », fast 60'000 mal verkauft. Zu seinen Werken gehören „Les meilleures verrines“, « L'Apéritif », « Cuillères gourmandes », « Les meilleures fougasses » und das kürzlich erschienene « Les Goûters des gourmands ».

www.benoitmolin.com

Shadya Ghemati

Ursprünglich studierte Shadya Kunstgeschichte und in der Haute Ecole des Beaux-Arts in Genf. Nach dem Studium verschlug es sie jedoch in eine ganz andere Richtung. Sie arbeitete als Radio- und TV-Moderatorin und Journalistin. Seit dem Jahr 2006 widmet sie sich wieder vollzeitig der Malerei und lebt ihr Bedürfnis aus, etwas zu erschaffen ohne an Ausstrahlungszeiten und Redaktions-Schluss gebunden zu sein. In ihrem Atelier mit Blick auf den Genfer See genießt sie es nicht nur zu malen, sondern auch in der Küche kreativ zu sein. Zu den Klängen von Miles Davis kombiniert sie Farben und Geschmäcker nach dem Prinzip: „Ich koche, um jedem Tag Sonne einzuhauchen“.

www.shadya.ch

Sylvia Gabet (F)

Sylvia Gabet ist Autorin von mehreren Kochbüchern, welche sie zum Teil mit renommierten französischen Chef realisiert hat (Eric Fréchon, Yves Camdeborde, Georges Blanc...). Ansonsten ist es ihr ein Anliegen ihrem Publikum ihr praktisches Wissen weiterzugeben, und beweist, dass Köstliches nicht kompliziert sein muss: « 1,2,3 c'est prêt » (10.000 ex), « Tout blender » (19.000 ex) et « Tout plancha » (15.000 ex).

www.e-toques.fr

Janet Gomez

Janet Gomez ist die Schweizer Referenz, wenn es um vegetarische, ayurvedische Küche geht. Nach dem Sprachstudium in Cambridge hat sie sich entschlossen, sich als Ernährungsberaterin weiterzubilden. Jetzt engagiert sie sich als Coach für Ernährung und gibt vegetarische Kochkurse auf dem Prinzip des Ayurveda. Sie ist anerkannt beim ASCA, der Stiftung für Komplementärmedizin.

www.nutrijyoti.com

Christophe Darbellay

Trotz seiner erst 40 Jahre schaut Christophe Darbellay auf eine lange Laufbahn als Politiker zurück. Er sitzt seit 2003 im Nationalrat, ist Vize-Präsident der Wirtschaftskommission und Partei-Präsident der CVP. Nach dem Studium der Agrarwissenschaften an der ETH Zürich amtierte Christophe Darbellay als Direktor des welschen Bauernverbandes und später als Vize-Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft. Als Gastronom, Jäger und Liebhaber der Schweizer Spezialitäten ist er prädestiniert für das Amt als Präsident der Schweizer Gastromesse „Goûts et Terroirs“, welches er seit Jahren inne hat.

www.darbellay.ch

Die Gilde für etablierte Schweizer Gastronomen

Dieser Berufsverband ist ein Garant für Qualität, Kreativität und Gemütlichkeit. Sie verbindet ausgewählte Köche, welche gleichzeitig Inhaber eines Restaurantbetriebes sind. Die Gilde steht für eine Schweizer Gastronomie ohne Wenn und Aber. Sie bietet dem Gast ein kulinarisches und gesellschaftliches Erlebnis, sei es im Landgasthof, im Berghotel, in einem Gourmet-Restaurant. Nur 1% der Schweizer Restaurantbesitzer gehören der Gilde an.

www.gilde.ch

Täglich führt ein Mitglied der Gilde sein Können in der Gourmet Arena vor, und die Zuschauer dürfen sich darauf freuen, das demonstrierte Menu als Tagesteller im Restaurant « Au Premier », dem Messerrestaurant im 1. Stock zu geniessen. Die Gilden-Köche:

Andreas Otte, Ferienart Resort & Spa, Saas Fee

Thierry Schlatter, Restaurant Vieux Bois, Genève

Gilles Vincent, Hôtel Victoria, Glion

Pierrick Suter, Hôtel de la Gare, Lucens

Ewald, Kilian et Fernando Michlig, Hôtel Restaurant Catering Tenne, Reckingen

Neuigkeiten an der Messe

280 Aussteller auf 2 Etagen

Heuer werden mehr als 280 Aussteller ihre Spezialitäten an der Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten «Goûts et Terroirs» in Bulle anbieten. Nach den Besucherströmen der letzten Jahre werden die Stände auf den zwei Etagen neu aufgeteilt, um mehr Raum und Bequemlichkeit zu schaffen. 30 neue Aussteller werden die Besucher mit noch nicht bekannten Köstlichkeiten beglücken.

Neue Erlebniswelt : « Saveurs d'Ailleurs »

Dieses Jahr möchte die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten „Goûts et Terroirs“ dem Gast eine neue Geschmackswelt eröffnen. Dieser Raum, genannt „Saveurs d'Ailleurs“, ist Spezialitäten aus aller Welt reserviert. Hier findet der Besucher Stände mit Regionalprodukten aus den verschiedensten Ländern und taucht in die Atmosphäre eines exotischen Marktes ein.

Längere Öffnungszeiten

Dieses Jahr wird die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten «Goûts et Terroirs» ihre Tore früher, nämlich um 10h00 öffnen. Dies erlaubt es dem Gast in lockerer Umgebung zu flanieren und zu degustieren, bevor er sich für ein Mittagmahl in einem der Themenrestaurants entscheidet.

Neue Signalisation

Dieses Jahr wird die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten «Goûts et Terroirs» es dem Gast noch leichter machen, sich auf dem Messe-Gelände und zwischen den Ständen zu orientieren. Fahnen, welche nach Regionen, Richtungen und Inhalten benannt sind, werden dem Gast seine Erkundungstour durch die Welt der Genüsse erleichtern. Die Stände sind zudem nummeriert und der Besucher findet sie in einer Übersichtskarte wieder.

Tiere und Rauchen

Aus hygienischen Gründen ist es strikt untersagt, Tiere auf das Gelände zu bringen. Gemäss kantonalem Gesetz ist es verboten, in den Ausstellungshallen zu rauchen.

Praktische Informationen

Öffnungszeiten

Freitag 28. bis Samstag 29. Oktober	10h00 – 22h00
Sonntag 30. bis Montag 31. Oktober	10h00 – 21h00
Dienstag 1. November (Allerheiligen)	10h00 - 17h00

Eintrittspreise

Dauerkarte	CHF 26.-
Erwachsene	CHF 13.-
Kinder (6 bis 16 Jahre)	CHF 6.-
AHV-IV, Studenten	CHF 9.-
Familien (ab 3 Pers./max. 2 Erwachsene)	CHF 30.-
Kombi-Billettt TPF	CHF 9.-
(Ohne Transportpreis, nur an TPF-Automaten)	
Katalog und Übersichtskarte (im Eintrittspreis inbegriffen)	Gratis

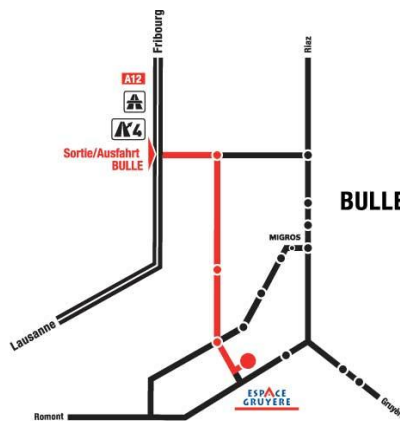
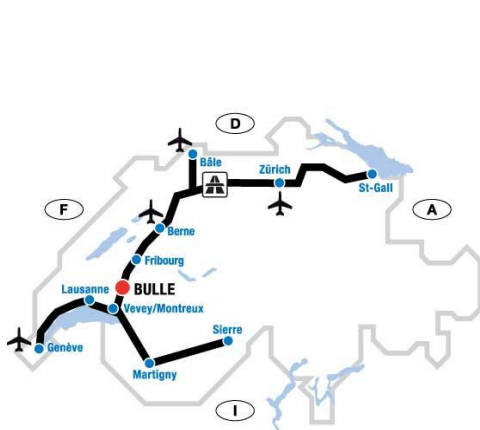
Internet

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

Anfahrt

Adresse der Ausstellung (GPS)

Espace Gruyère SA
Rue de Vevey 136
CH-1630 Bulle



Kombi-Billett TPF

Transports publics fribourgeois (TPF)

An jedem Automaten des TPF (an den Stationen oder in den Regionalbussen) können Sie beim Kauf einer Fahrkarte die Eintrittskarte (Erwachsene) an die Messe zum Spezialpreis von CHF 9.- beziehen. Dieses Angebot gilt für den ganzen Raum Frimobil.

Mehr Informationen : www.tpf.ch



Schützen Sie die Umwelt und fahren Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln!

Train Nostalgie Express Gourmandise und Belle Epoque

Ein exklusives Erlebnis für jeden Eisenbahn-Fan garantiert die Spezialfahrt Montreux-Bulle mit einer Zugskomposition gezogen von der historischen Lokomotive Bernina. Im Salon-Wagen aus dem 1900er-Jahren erleben Sie eine unvergessliche Reise „à la Belle-Epoque“ bis vor die Tore der Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten „Goûts et Terroirs“.

Diese Zugsfahrt « Nostalgie Express » wird vom Eisenbahnmuseum Blonay Chamby organisiert. Bei der Hinfahrt geniessen Sie gratis einen Kaffee mit Gipfel und bei der Heimfahrt ein Erfrischungsgetränk.

Diese einzigartige Zugreise findet nur am **Sonntag 30 Oktober 2011** statt.

Vergessen Sie nicht sich einzuschreiben, da die Plätze limitiert sind.

Abfahrtszeiten

Montreux	Abfahrt : 08h55
Bulle	Ankunft : 11h23
Besuch der Messe	
Bulle	Abfahrt : 15h30
Montreux	Ankunft : 17h52

Kombi-Billett « Train Nostalgie Express + Messeeintritt »

Fahrt Hin und Zurück + Messeeintritt	
Erwachsene	CHF 75.-
Kinder (6 bis 16 Jahre)	CHF 37.50
Einzelfahrt + Messeeintritt	
Erwachsene	CHF 65.-
Kinder (6 bis 16 Jahre)	CHF 32.50

Anmeldungen

www.blonay-chamby.ch



Liste der Restaurant

Stand-Nr	Aussteller	Stadt	Kanton	Produkte
013	La Pinte Gourmande Cremo SA	Villars-sur- Glâne	FR	Produits laitiers, fondue, crème double, lait, etc.
017	La Pinte Genevoise	Bernex	GE	Spécialités du terroir genevois
046	Restaurant Chez Martin - Carnotzet valaisan	Verbier	VS	Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes froides
069	La Pinte Vaudoise	Lausanne	VD	Spécialités du terroir vaudois
023	La Pinte Neuchâteloise	Neuchâtel	NE	Spécialités du terroir neuchâtelois
141	Restaurant Le Sud	Brignoles	FRANCE	Spécialités régionales du sud de la France
156	Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	FR	Cafés
131	Ceux du Canard	La Seyne	FRANCE	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
154	Sanetsch Région "Les sources de la Sarine"	Savièse	VS	Spécialités du terroir de la région du Sanetsch
100	La Pinte Fribourgeoise	Granges- Paccot	FR	Spécialités du terroir fribourgeois
080	Grotto Ticinese	Lugano	TI	Spécialités du terroir tessinois
175	Au Premier	Bulle	FR	Plat du Jour de la Guilde Suisse, tartares et Carpaccios de légumes et viande
167	La Pêcherie	Vaulruz	VD	Spécialités de filets de perche
155	Le Royaume du Maroc	Berne	BE	Spécialités du terroir marocain
142	La Suite Gourmande	Lausanne	VD	Bar

Ausstellerliste

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
108	030	1000 Epices	Sierre	Epices
137	030	A l'Olivier	Pompaples	Huiles d'olives, olives, vinaigre, tapenade, etc.
144	020	A.Schmutz & Fils SA	Praz	Vin
115	030	Acetaia DiScandiano Aceto Balsamico R.E.	Corgémont	Condiments - Aceto Balsamique
053	050	Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG	Salgesch	Vin
081	040	Agriloro SA	Arzo	Vin, vinaigre et miel
117	030	Alphüsli / Sasuro GmbH	Schweizersholz	Produits laitiers et carnés
119	030	Alta Terra	Därstetten	Epicerie fine
127	030	Apis Distribution	Peseux	Moutardes, confitures de tomates, confitures, vinaigre de miel, miel, bonbon, etc.
105	030	Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou	Epalinges	Armagnac
056	050	Arômes et Délices	Le Bouveret	Miel
157	1er étage	Association des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs Fribourg	Bulle	Expo travaux apprentis boulangers-pâtisseries-pâtisseries-confiseurs, assistantes et gestionnaires de vente
032	050	Association de la Région du Gros-de-Vaud	Echallens	Produits du terroir vaudois
024	050	Association Interprofessionnelle de l'Absinthe	Môtiers	Absinthe
066	050	Association Suisse des AOC-IGP	Bern	Fromages, viandes, légumes, pain de seigle, liqueurs
067	050	Association Suisse des AOC-IGP	Bern	Fromages, viandes, légumes, pain de seigle, liqueurs
068	050	Association Suisse des AOC-IGP	Bern	Fromages, viandes, légumes, pain de seigle, liqueurs
146	020	Au Bricelet d'Or	Cormérod	Bricelets
024	050	Au Gré des Saveurs S.A.	La Chaux-de-Fonds	Miels, paniers garnis, absinthe, saucisses, fromages...
024	050	Au Grenier Gourmand	Travers	Délice des fées, gelée de pomme à l'absinthe, etc.
054	050	Au Panier Gourmand	Martigny	Pesto Gelée Confitures, Produits à base de châtaignes
050	050	Au Pavillon de la truffe suisse	Salvenach	Truffes et produits dérivés
175	1er étage	Au Premier	Bulle	Tartares et Carpaccios de légumes et viande
163	1er étage	Belmont Fruits	Montagny-la-Ville	Fruits
066	050	Berner Alpkäse AOC	Heiligenschwendi	Berner Alpkäse AOC

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
052	050	Biscuit Bossy	Palézieux	Biscuits
116	030	Biscuiterie du Carmel	Le Pâquier	Biscuits
121	030	Bonne Saveur Bonne Humeur SA	Bettens	Huiles, algues, jambon Ibérique, saumon fumé
065	050	Boucherie Au Fumoir Paysan	Martigny	Produits carnés
143	020	Boucherie Blanc	Chatel-St-Denis	Charcuterie et produits de boucherie
047	050	Boucherie de campagne	Vouvry	Produits carnés
039	050	Boucherie Neuenschwander	Courgenay	Produits carnés
031	050	Boulangerie de Palézieux	Palézieux	Pain au four à bois, viennoiserie
024	050	Boulangerie du Rond-Point	Peseux	Pain, taillaules, pâtisseries, etc.
144	020	Boulangerie Ecochefy	Romont	pâtisseries et produits de boulangerie
146	020	Boulangerie Marchon et Favre Sàrl	Cottens	pâtisseries et produits de boulangerie
156	020	Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA	Romont	Pâtisseries et produits de boulangerie
145	020	Boulangerie-Pâtisserie du Mouret SA	Farvagny	pâtisseries et produits de boulangerie
144	020	Brasserie Artisanale de Fribourg	Fribourg	Bières artisanales à la pression
028	050	Brasserie de la Côte	Vullierens	Bières
041	050	Brasserie Trois-Dames	Ste-Croix	Bières
014	050	Brégy et Gillioz	Saint-Léonard	Vin
082	040	Cave Albiez-Meylan	Mont-sur-Rolle	Vin
063	050	Cave de la Tulipe	Fully	Vin
003	Hall entrée	Cave de l'Adret	Champlan	Vin
059	050	Cave de l'Angelus	Savièse	Vin
017	050	Cave de Sézenove	Bernex	Vin
045	050	Cave des Deux-Rives	Brignon (Nendaz)	Vin
024	050	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann	Cressier	Vin
017	050	Cave des Oulaines	Bernex	Vin
087	040	Cave du Consul	Perroy	Vin
058	050	Cave du Rhodan	Salgesch	Vin

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
084	040	Cave du Vallon	Lavigny	Vin
085	040	Cave Girardet	Lully	Vin
005	050	Cave La Fournaise	Veyras	Vin
017	050	Cave Les Coudrays	Choulex	Vin
006	050	Cave Les Sentes	Sierre	Vin
055	050	Cave Pierre-André Héritier	Roumaz-Savièse	Vin
064	050	Cave Rive du Bisse	Ardon	Vin
057	050	Cave Ste-Anne	Champlan	Vin
062	050	Cave Villa Solaris	St-Pierre-de-Clages	Vin
024	050	Caves de la Béroche	Saint-Aubin-Sauges	Vin
131	030	Ceux du Canard	La Seyne	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
132	030	Ceux du Canard	La Seyne	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
167	1er étage	Chablot Philippe	Blonay	Vin
169	1er étage	Champagne Bruno Perseval	Sacy	Champagne
067	050	Charcuterie vaudoise IGP	Villeneuve	Charcuterie vaudoise AOC
026	050	Château Le Rosey SA	Bursins	Vin
035	050	Chaudet Vins SA	Rivaz	Vin
020	050	Chez Doris	Genève 4	Macarons à l'ancienne
019	050	Chocolat Artisanal	Meinier	Pavé glacé de Genève, griottes, vin de pommes
024	050	Chocolaterie Seydoux	Fleurier	Truffes au Pinot Noir, etc.
021	050	Chris Morilles	Couvet	Champignons séchés
015	050	Clos Grandinaz, Sion, Dumoulin Frères	La Tour-de-Trême	Vin
168	1er étage	Commission Huile de Colza Suisse	Bern	Rapsöl und Gesundheit
129	030	Condi-Eco - Ail Rose	Boveresse	Ail Rose Lautrec et produits dérivés
144	020	Coop. Fribourg. des fromages d'Alpage	Charmey	Fabrication de fromage, "concours Jean l'Armailli"
086	040	Crème Glacée EM Sàrl	Faoug	Soft-ice artisanale
044	050	Crettenand Pierre-Antoine	Saillon	Vin
017	050	Distillerie et Cave de Saconnex d'Arve	Plan-les-Ouate	Vin

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
160	1er étage	Distillerie Louis Morand & Cie SA	Martigny	Eaux-de-vies, liqueurs, sirop
077	040	Domaine Baud-Bel Sàrl	Aigle	Vin
017	050	Domaine d'Amoz	La Croix-de-Rozon	Vin
090	040	Domaine d'Aucrêt	Cully	Vin
017	050	Domaine de Beauvent	Bernex	Vin
075	040	Domaine de Chantegrive SA	Gilly	Vin
033	050	Domaine de Chantemerle	Tartegnin	Vin
086	040	Domaine de Greybin SA	Molondin	Produits à base de vinaigre
017	050	Domaine de la Printanière	Avully	Vin
017	050	Domaine de Miolan	Choulex	Vin
017	050	Domaine des Abeilles d'Or	Satigny	Vin
017	050	Domaine des Faunes	Dardagny	Vin
017	050	Domaine des Graves	Athénaz	Vin
017	050	Domaine des Pendus	Satigny	Vin
017	050	Domaine du Chambet	Gy	Vin
088	040	Domaine du Chêne	Le Chêne-sur-Bex	Vin
017	050	Domaine du Paradis	Satigny	Vin
029	050	Domaine La Passion	Luins	Vin
171	1er étage	Domaine Le Brignon	Nyon	Vin de Tunisie
076	040	Domaine Sous les Jardins	Bursinel	Vin
017	050	Domaine Villard et Fils	Anières	Vin
017	050	Dupraz Stéphane	Soral	Vin
018	050	Editions Cabédita	Bière	Partenaire Presse
135	030	Enz Premium Spezialitäten	Münchwilen	Produits carnés et laitiers
009	050	Escalier de la Dame	Saxon	Vin
147	020	Espace "Dédicaces"	Bulle	Dédicaces
156	020	Espace ludique	Bulle	Espace ludique

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
109	030	Eurl Papa Miam	Méounes Les Montrieux	Fruits secs
032	050	Famille Sonia et François Bovat	Villars-le-Terroir	Viandes fumées, charcuterie. Terrines, saucissons
145	020	Fédération Fribourgeoise Apiculture	Charmey	Différents miel du Pays de Fribourg
070	050	Fédération Pays de Vaud, Pays de terroirs	Lausanne	Produits du terroir vaudois
161	1er étage	Fédération romande des consommateurs	Gumefens	information
008	050	Fernand Cina SA	Salgesch	Vin
051	050	Fondation Rurale Interjurassienne	Courtételle	Produits du terroir du Canton du Jura
124	030	Food Express	Courlevon	Produits carnés
164	1er étage	FranciSaveurs Sàrl	Vuadens	Sauces
145	020	Frioba	Sorens	pyramide de produits du terroir
144	020	Fromagerie de Marsens	Marsens	Vacherin fribourgeois, tommes
144	020	Fromagerie Moléson SA	Orsonnens	Divers fromages du pays de Fribourg
037	050	GastroJournal	Zürich	Partenaire Presse
002	Hall entrée	Glacier Equey Sàrl	Fribourg	Glaces artisanales
118	030	Gregor Vins fins, liqueurs & Epicerie italienne	Martigny	Haute gastronomie italienne
061	050	GREGOR KUONEN Caveau de Salquenens	Salgesch	Vin
080	040	Grotto Ticinese	Lugano	Spécialités du terroir tessinois
153	020	Gugger-Guillod SA	Nant-Vully	Epicerie fine
143	020	Javet et Javet	Lugnorre	vin
112	040	Jumi GmbH	Boll	Fromage et viande séchée (boule de belp
099	040	Jusdepomme.com	Echichens	Jus de pommes, cidre, vinaigre, juile
148	020	Kreatek - Commerce de Fer Fribourgeois	Fribourg	Infrastructure de cuisine Arène Gourmande
030	050	Kursner Vins SA	Féchy	Vin
102	030	La Belle Bleue Sàrl	Hauterive	Liqueurs artisanales
163	1er étage	La Belle Bleue Sàrl	Hauterive	Liqueurs artisanales
143	020	La Briceletière Sàrl	Remaufens	Bricelets
145	020	La Cabriole SA	Grandvillard	spécialité au fromage de chèvre
017	050	La Cave de Genève	Satigny	Vin

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
073	050	La Cave Vevey-Montreux	Montreux	Vin
024	050	La Clef des Champs	La Vue des Alpes	La Pinte Neuchâteloise
011	050	La Ferme Valaisanne	Collombey	Produits carnés
173	1er étage	La Guilde Suisse des Restaurateurs-cuisiniers	Kandersteg	Partenaire "Arène Gourmande"
043	050	La Montagnarde	Saxon	Eaux-de-vie et liqueurs d'abricots
167	1er étage	La Pêcherie	Vaulruz	Spécialités de filets de perche vaudois
100	040	La Pinte Fribourgeoise	Granges-Paccot	Spécialités du terroir fribourgeois
017	050	La Pinte Genevoise	Bernex	Spécialités du terroir genevois
013	050	La Pinte Gourmande - Cremo SA	Villars-sur-Glâne	Produits laitiers, fondue, crème double, lait, etc.
023	050	La Pinte Neuchâteloise	Neuchâtel	Spécialités du terroir neuchâtelois
069	050	La Pinte Vaudoise	Lausanne	Spécialités du terroir vaudois
134	030	La Route du Québec	Estavayer-le-Lac	produits de l'Erable
142	030	La Suite Gourmande - bar	Lausanne	Bar "La Suite Gourmande" + stand fruits et légumes
107	030	La Uliva	Viganello	Huiles d'olives bio
140	030	L'Abeille et le Papillon	Coubisou	Charcuterie, fromage, pâtisseries de l'Aveyron
100	040	Laiterie de Broc	Broc	Produits fromagés
178	1er étage	Laiterie-Fromagerie Delacombaz	Montbovon	Fromage
148	020	L'Arène Gourmande	Bulle	Animation "Arène Gourmande"
032	050	Le Brigand du Jorat	St-Cièrges	Fromage
042	050	Le Caveau Saviésan	Savièse	Vin
010	050	Le Confiturier Marcottin	Les Marécottes	Epicerie fine
032	050	Le Gibier du Domaine	Thierrens	Spécialités de gibier
067	050	Le Gruyère AOC	Pringy	Gruyère AOC
032	050	Le Petit Encas	Etagnières	Pâtés du Gros-de-Vaud - aspics
084	040	Le Portillon	Tartegnin	Vin
155	020	Le Royaume du Maroc	Berne	Spécialités du terroir marocains et tourisme
096	040	Le Rucher de la Gruyère	Neirivue	Miel

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
074	040	Le ShopBio.ch	Bex	Vin et produits bio
032	050	Le Verger du Talent	Oulens-sous-Echallens	Fruits et dérivés
095	040	L'Ecuyer des Saveurs	Pampigny	Epicerie fine
022	050	Les Biscuits de la Fée Verte	Neuchâtel	Biscuits Fée Verte
123	030	Les Biscuits de Séverine	Cournillens	Biscuits
156	020	Les Cafés Esperanza Sàrl	Vuadens	Cafés
060	050	Les Celliers de Vétroz	Vétroz	Vin
091	040	Les Pères Fruit'art	Perroy	Vin de pommes
110	030	Les Salaisons du Golfe	Locoal Mendon	Saumon et poissons sauvages fumés
017	050	Les Vallières	Satigny	Vin
072	050	Les Vins des Celliers du Chablais	Aigle	Vin
066	050	L'Etivaz AOC	L'Etivaz	L'Etivaz AOC
152	020	L'Iceberg Citronné	Chabrey	Glaces
004	Hall entrée	Liqueur Désert de Gobi / Grand-Père Cornut	Randogne	Liqueurs artisanales
040	050	Liqueurs artisanales Schneiter Sàrl	Courrendlin	Liqueurs artisanales
144	020	Livre "TERROIR"	Granges-Paccot	Livres
049	050	Loterie Romande	Lausanne	Vente de billets à gratter
128	030	Lou Malignol	Viviers-les-Montagnes	Fromages bio Lacaune et salaisons
174	1er étage	L'Ptit Valaisan	Champlan	Produits valaisans
036	050	Lucul Productions & Distribution S.A.	Payerne	Bouillons, sauces, potages et condiments
156	020	Magasin du Monde Fribourg	Vuisternens-en-Ogoz	Produits provenant du commerce équitable
048	050	Maison du Café de Paris	Arbaz	Beurre Café de Paris, confiture et gelée de sureau
077	040	Mandry Vins Crieur Public	Essert-sous-Champvent	Vin
122	030	Mandry Vins La Sorcière	Essert-sous-Champvent	Mousseux
089	040	Manuel SA	Crissier	Chocolat - confiserie
038	050	Mauler & Cie SA	Môtiers	Champagne
101	040	Memphis Brasserie	Pont-la-Ville	Bières
144	020	Metzgerei-Charcuterie	Giffers	Charcuterie et saucisses

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
078	040	Meylan Daniel	La Chaux-de-Fonds	Epicerie fine
166	1er étage	MK Wein + Gastro GmbH	Hägendorf	Spezialitäten vorwiegend Bio
071	050	Mont-sur-Rolle Promotion	Mont-sur-Rolle	Vin
106	030	Moulin et Huilerie de Sévery	Sévery	Huiles végétales pressées à l'ancienne et à froid, moutardes et vinaigres aromatisés
177	1er étage	Negro Feinkost	Bösingen	Teigwaren, Saucen, Essig, Oel, Wein, usw.
024	050	Neuchâtel Tourisme Vert	La Vue des Alpes	Tourisme vert dans le canton de Neuchâtel
176	1er étage	Notari Yves	Val d'Illeiez	Pâtés, terrines, chutneys, foie gras
178	1er étage	Obrist SA	Vevey	vin
024	050	Office des Vins et des produits du terroir	Neuchâtel	Produits du terroir neuchâtelois
016	050	OPAGE	Bernex	Produits du terroir genevois
068	050	Pain de Seigle AOC	Châteauneuf-Contthey	Pain de Seigle AOC
083	040	Parfum de Vigne	Dully	Vin
130	030	Pâtés de Rosière	Belfaux	Pâtés de chasse
092	040	Pausa Caffè Sàgl	Rivera	Cafés
149	020	Payot SA	Lausanne	Livres de cuisine
001	Hall entrée	Pays Romand - Pays Gourmand	Lausanne	Décoration
111	030	Philipona Confiseur	Bulle	Confiserie
094	040	Pichonnat Olivier	Lovatens	Vin de fruit
097	040	Pour Gourmets	Riggisberg	Spécialités Sud de l'Italie
156	020	Press Corner	Bulle	Press corner
144	020	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
146	020	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
145	020	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
079	040	Progana Société Coopérative	Bavois	Fromage, pain, huile, vin bio
091	040	Pultorte	Genève 19	Gâteaux aux noix de l'Engadine
098	040	Pumpkin House	Siviriez	Epicerie fine

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
067	050	Raclette du Valais AOC	Conthey	Raclette du Valais AOC
007	050	Régence-Balavaud	Vétroz	Vin
046	050	Restaurant Chez Martin - carnotzet valaisan	Verbier	Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes froides
141	030	Restaurant Le Sud	Brignoles	Spécialités régionales du sud de la France
162	1er étage	Rétropomme	Neuchâtel	Fruits d'anciennes variétés du terroir romand
012	050	Reynard Jean-Marie	Savièse	Vin
034	050	Ringier - L'illustrée	Lausanne	Partenaire Presse
024	050	Ritter Cochand Chantal	Le Landeron	Vin
103	030	Salami SA	La Tour-de-Trême	Produits carnés
133	030	Saldac Suisse	Prilly	Cafés, chocolats, jus, confitures, quinoa, amarante maca
154	020	Sanetsch Région "Les sources de la Sarine"	Savièse	Spécialités du terroir de la région du Sanetsch
172	1er étage	Sapori Del Mondo	Lamone	Thés
125	030	Sàrl Dom	Luins	Produits provençaux
170	1er étage	Sàrl Goûts et Saveurs	Fribourg	Foie gras - terrines - terroirs
139	030	Sàrl Macaron de Provence	Chateaubernard	Macarons à l'ancienne
066	050	Saucisson Neuchâtelois IGP	Les-Ponts-de-Martel	Saucisson Neuchâtelois AOC
113	030	Saveur Evasion	Orny	Produits des Iles Canaries
104	030	Saveurs "Okanagan"	Treycovagnes	Produits alimentaires à base de fleurs et plantes sauvages et artisanaux
136	030	Saveurs Ardéchoises	Lierneux	Charcuterie - fromages et produits du terroir
144	020	Saveurs d'Autrefois	Albeuve	saucissons et saucisses
067	050	Sbrinz AOC	Sursee	Sbrinz AOC
163	1er étage	Schwaller's Sensler Bauernladen	St. Antoni	
025	050	Scrounchs toujours !	Botyre	Petites meringues artisanales
138	030	Sel de l'île d'Olonne	L'île d'Olonne	Epicerie fine
143	020	Sirops Gabrielle	La Roche	sirops artisanaux et confitures artisanales
072	050	Société Coopérative Viticole Villeneuve	Villeneuve	Vin
114	030	Soleil du Gourmand	Cernier	Caramels spécialisées

Stand-Nr.	Halle	Ausstellerliste	Stadt	Produkte
165	1er étage	Tarte de l'Abbaye	Echarlens	Tartes au fromage suisse (gruyère - Vacherin) avec légumes frais
027	050	Terre&Nature SA	Lausanne	Partenaire Presse
066	050	Tête de Moine AOC	St-Imier	Tête de Moine AOC
120	030	U Liamone	Lanton	Produits corses
146	020	Union Fruitière Fribougeoise	Posieux	Poires à Botzi AOC, vin cuit, eau de vie
067	050	Vacherin Fribougeoise AOC	Bulle	Vacherin Fribougeois AOC
067	050	Vacherin Mont d'Or AOC	Moudon	Vacherin Mont d'Or AOC
093	040	Valsangiacomo Vini	Mendrisio	Vin
126	030	Vanille de Madagascar	Grasse	Vanille Bourbon de Madagascar et Tahiti
145	020	Vini - Terroir	Villarimboud	saucisses maison, choix de fromages fribougeois
150	020	Vom Fass	Fribourg	Oel, Essig, Liköre, Spirituose

Irrtum vorbehalten
Stand vom 30.09. 2011

Organisationskomitee

Christophe Darbellay, Präsident, Nationalrat
Marie-Noëlle Pasquier, Direktorin
Lionel Martin, Generalsekretär
Romain Castella, Entwicklung
Thierry Sottas, Finanzen
Yves Grandjean, Bauten
Dominique Both, Technik
Marjorie Siegrist, Pressesprecherin
Barbara Pokorny, Pressesprecherin Deutschschweiz

Partner



RAIFFEISEN



Medienpartner



Unter Beteiligung von



Medien

Das Presse-Dossier kann als PDF von <http://www.gouts-et-terroirs.ch/presse.html> heruntergeladen werden.

Pressezimmer

Den Journalisten steht während der gesamten Messe ein Pressezimmer zur Verfügung. Es befindet sich im Administrationsgebäude des Espace Gruyère, ca. 100 m vom Eingang der Veranstaltung entfernt. Dort stehen Internetverbindung und andere nötige Infrastruktur zur Verfügung. Der Schlüssel dieses Zimmers kann bei der Information bezogen werden.

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2010 steht auf www.gouts-et-terroirs.ch zum Download zur Verfügung.

Presse-Daten

Montag, 24. Oktober

Pressemitteilung zur Eröffnung der Ausstellung.

Freitag, 28. Oktober

Pressemitteilung über die Eröffnung und über die Highlights des Wochenendes und Allerheiligen.

Dienstag, 1. November

Pressemitteilung als Abschluss der Messe.

Ihr Presseausweis berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Pressekontakte

presse@gouts-et-terroirs.ch

Marjorie Siegrist, attachée de presse Suisse romande

marjorie.siegrist@gouts-et-terroirs.ch

078 621 68 64

Barbara Pokorny, Pressesprecherin Deutschschweiz

barbara.pokorny@gouts-et-terroirs.ch

079 759 03 66

Andere Kontakt

Marie-Noëlle Pasquier, Direktorin

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

079 319 89 32