



**BULLE**

# Salon Suisse des Goûts et Terroirs

「du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre」

## Le Royaume du Maroc

Authenticité et découverte



## Sanetsch Région

Aux sources de la Sarine

## L'Arène Gourmande

Des chefs de renom cuisinent pour vous

**ESPACE  
GRUYERE**

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

**DOSSIER  
DE PRESSE**

## Sommaire 2011

<b>Communiqué de presse</b>	<b>3</b>
<b>Invité étranger</b>	
Le Royaume du Maroc	5
<b>Invité suisse</b>	
La région du Sanetsch	6
<b>Expositions spéciales</b>	
La Route du Gruyère AOC	7
Travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs	7
<b>Concours</b>	
9 <sup>e</sup> Concours des miels suisses	8
Jean l'Armailli	8
<b>Animations</b>	
Ecole du Goût	9
Ateliers du Goût	11
Arène Gourmande	13
<b>Informations pratiques</b>	
Des nouveautés au Salon !	19
Horaires d'ouverture	20
Billetterie	20
Site internet	20
Adresses et accès	21
Train Nostalgie Express	22
Liste des pintes	23
Liste des exposants	24
<b>Comité d'organisation</b>	<b>34</b>
<b>Partenaires du Salon</b>	<b>35</b>
<b>Médias</b>	<b>36</b>

## Communiqué de presse

Bulle, le 5 octobre 2011  
Salon Suisse des Goûts et Terroirs 2011

### Retrouvez les saveurs authentiques!

**Du vendredi 28 octobre au mardi 1er novembre, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs se tiendra à Espace Gruyère (Bulle-FR). Cette manifestation gastronomique d'envergure nationale est, pour tous les gourmands, le rendez-vous incontournable de l'automne.**

**Lors de cette 12<sup>e</sup> édition, les visiteurs (plus de 40'000 en 2010) iront à la rencontre des terroirs d'ici et à la découverte de saveurs d'ailleurs. Plus de 280 exposants se réjouissent de faire déguster leurs spécialités à un public toujours friand d'authenticité.**

L'atmosphère capiteuse de Marrakech envoûtera les sens des gourmets tout au long de cette édition. Invité étranger 2011, le **Royaume du Maroc** vous présentera ses traditions culinaires, riches d'influences persanes, turques, arabes et berbères. Epices, fruits gorgés de soleil, pâtisseries, thé de menthe et spécialités viticoles seront à déguster sur plus de 500 m<sup>2</sup>, au son de l'oud et de la kamanja. Dépaysement garanti!

La **région du Sanetsch**, Invité suisse 2011, saura elle aussi éblouir le visiteur. Véritable écrin de nature sauvage, elle comble les amateurs de randonnées, d'escalades ou de pêche en montagne. Cette région, à cheval entre Berne et le Valais, sait mettre en valeur ses produits du terroir: pain artisanal, salaisons ou sérac d'alpage.

L'exposition **«La route du Gruyère AOC»** retracera un périple historique: celui qu'accomplissaient jadis les fromages entre Gruyères et Lyon (F). En mai 2011, pour célébrer les dix ans de l'AOC, ce voyage long de 300 kilomètres a été réédité. Comme à l'époque, les meules ont été transportées à cheval et en bateaux. L'épopée mérite d'être contée!

Le public retrouvera évidemment, les rendez-vous qui lui sont chers.

Plusieurs personnalités romandes n'hésiteront pas à se jeter dans l'**Arène Gourmande**. Des grands chefs comme Pierre-André Ayer, Denis Martin ou Benoît Violier, qui reprendra l'Hôtel de Ville de Crissier, se mettront eux aussi aux fourneaux pour dévoiler quelques-uns de leurs secrets. Le spectacle sera également assuré par cinq chefs de la Guilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. Nouveauté! Les plats qu'ils concocteront pourront être dégustés par le public au restaurant du 1<sup>er</sup> étage.

Petits et grands mettront leurs papilles à l'épreuve lors des **Ateliers** et de l'**Ecole du Goût**, ainsi que dans le cadre de deux compétitions savoureuses: le 9<sup>e</sup> Concours des miels suisses et le Concours Jean l'Armailli, qui met les fromages d'alpage à l'honneur.

Installé sur deux étages, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs a créé un nouvel espace dédié aux «Saveurs d'Ailleurs». Il étend aussi ses horaires le matin, pour le bien-être des visiteurs.

Et que ceux qui ont le virus du voyage ne manquent pas l'offre du Musée du Chemin de Fer Blonay Chamby. Le dimanche 30 octobre 2011, le convoi «Nostalgie Express» et ses voitures 1900, reliera exceptionnellement Montreux à Bulle. N'attendez pas pour réserver vos places!

## Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Marjorie Siegrist  
Attachée de presse Suisse romande

### Plus d'information

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)  
[presse@gouts-et-terroirs.ch](mailto:presse@gouts-et-terroirs.ch)

## Invité étranger

### Le Royaume du Maroc

La diversité culturelle transmise à travers les générations et la grande richesse en biodiversité reflétée par la multitude des écosystèmes écologiques, ont fait du Royaume du Maroc une vitrine riche en produits du terroir comme le safran de Taliouine, l'huile d'Argan, l'huile d'olive, etc.

Conscient de ce potentiel, le Royaume a réservé aux produits du terroir une place de choix dans sa nouvelle stratégie de développement agricole, le *Plan Maroc Vert*, lancé par Sa Majesté le Roi à Meknès en avril 2008.

La participation du Maroc comme Invité d'Honneur et l'affluence importante de ce Salon est une occasion exceptionnelle de connaissances et d'échanges entre professionnels de l'agriculture, et l'opportunité de présentation de l'identité « Terroir Maroc » et de ses produits au grand public.

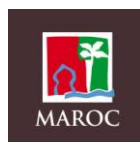
Sur une surface de 500m<sup>2</sup> dans un chaleureux décor marocain, les visiteurs découvriront un restaurant, un authentique salon de thé, de l'artisanat traditionnel, une épicerie et un marché proposant les produits d'appellation d'origine protégée (AOP) et d'indication géographique protégée (IGP), telle l'huile d'olive Tyout Chiadma AOP, le Safran de Taliouine IGP, l'Argan IGP (huiles cosmétiques et comestibles), les Dattes de Mejhoul IGP, sans oublier les figes de Taounat ainsi que les fruits de cactus et les produits qui en sont issus.

Le Maroc qui est réputé pour la richesse et la variété de ses produits du terroir, est le premier pays africain à avoir mis en place une législation qui permet le développement des Indications Géographiques (IGs). Des produits tels que le safran, l'huile d'argan et l'huile d'olive sont les premiers à bénéficier de cette protection.

L'Office national du Tourisme Marocain présentera quant à lui les mille et une richesses du pays pour qui, alléché par la présentation à Bulle, voudrait s'y rendre par la suite.

Ambiance et dépaysement garantis sur le stand, grâce à la présence de plusieurs orchestres marocains !

[www.maroc.ma](http://www.maroc.ma)  
[www.agriculture.gov.ma](http://www.agriculture.gov.ma)  
[www.visitmorocco.com](http://www.visitmorocco.com)



## Invité suisse

### La région du Sanetsch

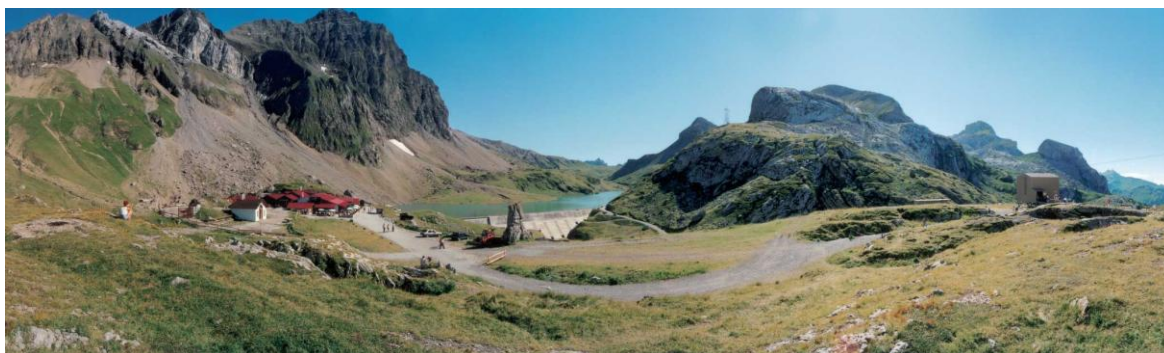
Située à plus de 2000 m d'altitude, entre Berne et Valais, la région du Sanetsch est un vrai paradis pour les randonneurs, les grimpeurs, les amoureux de la nature et ... les gourmets. Elle abrite aussi les sources de la Sarine, rivière chère au cœur des Fribourgeois.

Arrivant au col du Sanetsch, après avoir traversé les alpages où l'on prépare le vrai sérac, admiré les lapiés et le glacier de Tsanfleuron, le randonneur débouche sur un vaste plateau. Au centre brille le lac Sénin aux eaux cristallines, paradis des pêcheurs. Sur la rive, l'Auberge du Sanetsch offre un séjour agréable pour explorer les alentours ou se ressourcer. Regorgeant d'initiatives pour faire vivre cette région, l'auberge s'attache à préserver les traditions montagnardes et à valoriser les produits de son terroir. Un petit musée est dédié à l'artisanat valaisan. Il abrite également le four à bois qui permet de cuire des spécialités boulangères comme le pain « La Meule ».

La richesse gastronomique, touristique et culturelle de la région sera présentée aux visiteurs sur une surface de 200m<sup>2</sup> recréant en « miniature » l'ambiance du Sanetsch.

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, sera l'occasion d'une rencontre chaleureuse avec les producteurs et paysans saisonniers qui vivent dans cette nature intacte. Dégustations, animations folkloriques, boulangerie artisanale, concours et activités pour les enfants seront à découvrir sur le stand du Sanetsch.

[www.sanetsch.ch](http://www.sanetsch.ch)



## Expositions spéciales, concours

### Expositions spéciales

#### Exposition spéciale « La route du Gruyère AOC »

Au XVII<sup>e</sup> siècle déjà, des meules de gruyère voyageaient par monts et par vaux pour garnir les meilleures tables de France. En mai 2011, pour célébrer les 10 ans de son label AOC, l'Interprofession du Gruyère AOC a retracé la route historique qui conduisait les précieuses meules de Gruyères à Lyon (F). Chargées sur le dos des chevaux pour passer le col de Jaman puis mises en barriques pour traverser le lac Léman sur « La Vaudoise », les meules ont rejoint la capitale française de la gastronomie en suivant le cours du Rhône. Pas moins de dix jours ont été nécessaires pour parcourir ces 300 kilomètres.

Chacune des étapes du voyage a été l'occasion de dégustations et de manifestations folkloriques. Pour commémorer cet événement, le Gruyère AOC a monté une exposition richement illustrée qui vous permet de revivre cet événement mémorable... et ses dégustations.

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

#### Exposition des travaux des apprentis boulangers-pâtissiers-confiseurs

Les apprentis boulangers-pâtissiers-confiseurs, les assistants et les gestionnaires du commerce de détail ont du talent !

Pour vous en convaincre, franchissez l'un des deux portiques en pain d'épices montés par leurs soins et entrez dans un véritable jardin des délices. Comment ne pas sentir l'eau monter à la bouche devant un pain croustillant, une cuchaule fleurant bon le safran, une délicate pièce sèche ou de délicieux pralinés soigneusement emballés ?

Vous admirerez la richesse, la précision et la fraîcheur de l'ensemble de leurs travaux exposés, hélas... uniquement pour le plaisir des yeux.

[www.lepain.ch](http://www.lepain.ch)

## Concours

### 9<sup>e</sup> Concours des miels suisses

Miel millefleurs, miel de montagne, de tournesol, de trèfle ou de pissenlit, miel de châtaignier aux subtiles saveurs... Les miels proposés pour cette 9<sup>e</sup> édition du Concours des miels suisses reflètent l'étonnante variété et la très haute qualité de la production des apiculteurs helvétiques. C'est à un jury de spécialistes que revient la difficile tâche d'analyser et de classer les miels en compétition selon des critères aussi variés que le goût, la texture, la couleur, l'aspect, l'emballage, etc. En plus d'une fierté bien légitime, les médailles décernées procurent aux apiculteurs distingués un argument promotionnel bienvenu.

[www.grandapier.co.nr](http://www.grandapier.co.nr)

### Concours Jean l'Armailli

La Coopérative Fribourgeoise des Producteurs de Fromages d'Alpage vous invite à tester vos sens. Etes-vous capable de différencier un Vacherin Fribourgeois AOC d'un alpage à l'autre ? Distinguez-vous un Gruyère AOC de l'alpage de Tessin d'un autre, provenant de celui du Montasson ? Etes-vous capable de percevoir dans l'arôme d'un fromage la richesse et la diversité de la flore de montagne que les vaches ont pâturée ; le coup de main du fromager, la touche de l'affineur ?

N'hésitez pas à vous prêter au jeu du Concours Jean l'Armailli. C'est l'occasion de déguster les meilleures productions des alpages fribourgeois.

[www.gruyere-alpage.ch](http://www.gruyere-alpage.ch)

## Animations 2011

### Ecole du Goût

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

Les ateliers sont dirigés par des artisans pédagogues. Ils se déroulent au 2<sup>e</sup> étage d'Espace Gruyère (salle 231), dans des locaux spécialement aménagés.  
La participation à l'Ecole du Goût est gratuite.

#### Inscriptions

Les inscriptions se font via le site internet [www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch), rubrique Ecole du Goût jusqu'au 27 octobre, ou au stand d'information du Salon situé dans le hall d'entrée, jusqu'à 30 minutes avant le début des ateliers, dans la limite des places disponibles et des âges indiqués.

Attention : il n'y a que 12 places par atelier !

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 et Terroirs.

Langue : français.



L'avant-garde pour cuisine et buanderie



## Programme de l'Ecole du Goût

### **Approche sensorielle de fruits de variétés anciennes**

Atelier animé par l'Association Retropomme, 2002 Neuchâtel – [www.retropomme.ch](http://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](http://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](http://www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch)  
Samedi 14h00 – 14h45 / Mardi 12h45 – 13h30

### **Mon ketchup « maison »**

Atelier animé par « L'Elan Gourmand », Vauderens – [www.lelangourmand.ch](http://www.lelangourmand.ch)  
Lundi 15h15 – 16h00

### **Une fabrication de sirops**

Atelier animé par « L'Elan Gourmand », Vauderens – [www.lelangourmand.ch](http://www.lelangourmand.ch)  
Lundi 16h30 – 17h15

Programme provisoire sous réserve de compléments et / ou modifications

## Ateliers du Goût

A travers des exercices ludiques et passionnants destinés aux adultes, les Ateliers du Goût permettent d'analyser et de comprendre comment chacun d'entre nous perçoit les saveurs, les odeurs, les arômes et les textures.

Les participants seront amenés à explorer les différentes composantes du goût, à prendre conscience des multiples facteurs qui influencent leurs perceptions sensorielles et à les entraîner, afin de devenir des dégustateurs hors pair !

Inscrivez-vous sans hésiter, vous ne serez pas déçus...

### Modalités d'inscriptions

Sur [www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

Par téléphone au 026 919 08 68

Par e-mail à [e.pasquier@espace-gruyere.ch](mailto:e.pasquier@espace-gruyere.ch)

## Programme des Ateliers du Goût

**Samedi 29 octobre 2011, de 9h30 à 11h30**  
Salle 210, 2<sup>ème</sup> étage



### UNE TABLE ACCUEILLANTE POUR SURPRENDRE VOS INVITÉS !

« Découvrez des techniques simples et faciles pour réaliser soi-même des décorations de tables attrayantes avec des matériaux à la portée de toutes les mains. Des idées à remettre au goût du jour et pour surprendre vos invités... »

**Animateur :** M. Hervé Aubert, Asclepiade Art Floral, 1630 Bulle  
**Coût :** CHF 65.—par personne (y.c. entrée au Salon)  
10 à 25 personnes

M. Hervé Aubert possède sa propre boutique d'art floral, « Asclepiade », située à la Grand-Rue à Bulle. Il est actuellement président de l'Association suisse des fleuristes.

**SAMEDI 29 OCTOBRE 2011, DE 17H30 à 19H30**  
Salle 231, 2<sup>ème</sup> étage



## **UNE DEGUSTATION DE VINS AVEC LE MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE !**

« Découvrez tous les secrets de la dégustation et de l'accord mets et vins avec le meilleur sommelier d'Europe ! ».

**Animateur : M. Paolo Basso, Meilleur sommelier d'Europe 2010**  
Coût : CHF 70.—par personne (y.c. entrée au Salon)  
Max. 35 personnes

### **Biographie**

Paolo Basso est un professionnel renommé dans le domaine du vin. Depuis 1997, lorsqu'il décroche le titre de « Meilleur Sommelier de Suisse », il s'attaque au Concours de « Meilleur Sommelier du monde ». Il terminera 2<sup>ème</sup> à trois reprises, en 2000, 2007 et 2010. Il tente également le concours européen et, en 2010, il décroche à Strasbourg le titre de « Meilleur Sommelier d'Europe ». Ce premier rang européen le qualifie d'office pour les prochaines joutes mondiales, qui auront lieu en 2013 au Japon.

Il vit actuellement au Tessin, où il travaille en tant que consultant dans différents restaurants et hôtels haut de gamme. Il possède sa propre entreprise de consulting dans le domaine du vin et une société de distribution de vins à Lugano, qui propose plus de 250 nectars. Il est également un expert en vins rares et en vieux millésimes.

Il est membre de différents jurys de dégustation de vins, tels que « Argentina World Wine Awards », « Mondial du Pinot Noir », « Mondial du Merlot », « Guide des Vins Suisse », « Decanter Worl Wine Awards » et d'autres guides renommés. Enfin, il partage ses connaissances œnologiques à l'occasion de différents cours et rendez-vous spécialisés.

## L'Arène gourmande

On ne change pas une formule gagnante, on l'aménage : l'Arène Gourmande, au cours de ses trois précédentes éditions, a connu un tel succès que les spectateurs disposeront désormais de 250 places assises pour suivre le spectacle des chefs, à leur fourneau.

Cette année, le spectacle sera assuré, entre autres, par cinq chefs de la Guilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. En exclusivité, leurs performances culinaires pourront être dégustées sous forme de « Plat du jour » au restaurant du 1<sup>er</sup> étage.

Le public pourra également admirer dans leurs œuvres, des toques célèbres telles Denis Martin et Gaël Vuilloud, Pierre-André Ayer ou encore Benoît Violier qui reprend dès 2012 le cultissime « Hôtel de Ville » de Crissier. Les peuples seront aussi au rendez-vous car il faut bien dire que cela reste un plaisir de voir de près un peintre dorer une croûte, un chanteur cuire sa soupe ou un politicien rattraper une sauce.



L'avant-garde pour cuisine et buanderie



## Programme de l'Arène Gourmande

Programme provisoire sous réserve de compléments et / ou modifications

### Vendredi 28 octobre

- 11h00 - 11h45 Mary-Claire Jeannet, Auteure du livre "MénoPause Saveurs"  
 14h30 - 15h15 Andreas Otte, Ferienart Resort & Spa, Saas Fee (La Guilde)  
 16h15 - 17h00 Mercotte (F), Auteure, chroniqueuse et blogueuse

### Samedi 29 octobre

- 11h00 - 11h45 Benoît Violier, Hôtel de Ville, Crissier  
 12h45 - 13h30 Josef Zizyadis, Président de la Semaine Suisse du Goût  
 14h30 - 15h15 Thierry Schlatter, Restaurant Vieux Bois, Genève (La Guilde)  
 16h15 - 17h00 Pierrot Ayer, Vacherin fribourgeois AOC, Le Péroilles  
 18h00 - 18h30 Denis Martin assisté de Gaël Vuilloud, Restaurant Denis Martin  
 18h30 - 19h00 Gaël Vuilloud assisté de Denis Martin, Restaurant Denis Martin  
 19h45 - 20h30 Christophe Felder (F), Chef pâtissier

### Dimanche 30 octobre

- 11h00 - 11h45 Jean-Marie Pelletier, Hôtel Cailler, Charmey  
 12h45 - 13h30 Benoît Molin (F), Conseiller en pâtisserie et cuisine, animateur CuisineTV  
 14h00 - 14h15 Remise des médailles du 9<sup>e</sup> Concours des Miels, Confrérie du Grand Apier  
 14h30 - 15h15 Pierrot Ayer, Vacherin Fribourgeois AOC, Le Péroilles  
 16h15 - 17h00 Gilles Vincent, Hôtel Victoria, Glion (La Guilde)  
 18h00 - 18h45 Shadya Ghemati, Peintre

### Lundi 31 octobre

- 11h00 - 11h45 Pierre-Emmanuel Buss et Jérôme Aké Béda, Auteurs du Guide des Meilleurs vignerons de Suisse  
 12h45 - 13h30 Sylvia Gabet (F), Auteure de livres de cuisine  
 14h30 - 15h15 Pierrot Ayer, Vacherin Fribourgeois AOC, Le Péroilles  
 16h15 - 17h00 Pierrick Suter, Hôtel de la Gare, Lucens (La Guilde)  
 17h45 - 18h30 Janet Gomez, Auteure du livre « Recettes Ayurvédiques faciles »

### Mardi 1er novembre

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

## Les participants

Biographies plus détaillées disponibles sur [www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

### Mary-Claire Jeannet

Formée à l'école de la Doctoresse Catherine Kousmine, Mary-Claire Jeannet est depuis plus de 10 ans nutrithérapeute au Centre de santé de la Corbière à Estavayer-le-Lac. Elle propose également des ateliers et est l'auteure de « MénoPause Saveurs », livre de recettes de cuisine pour aborder agréablement le changement hormonal de la ménopause.

### Mercotte (F)

Mercotte est une active sexagénaire, mère de 4 enfants, savoyarde et gourmande. Blogueuse culinaire auteur du blog très fréquenté « La cuisine de Mercotte », elle s'efforce d'avoir une approche pédagogique des recettes et de les rendre accessibles. Auteure de plusieurs livres, elle anime aussi une chronique culinaire journalière sur les ondes radio de France Bleu Pays de Savoie.

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

### Benoît Violier

Chef au Restaurant de l'Hôtel de Ville, Philippe Rochat, Crissier

A 41 ans, Benoît Violier deviendra le quatrième patron de l'Hôtel de Ville de Crissier. En avril 2012, il succédera à Philippe Rochat à la tête du restaurant dirigé par Fredy Girardet de 1966 à 1996. Auteur de deux livres dédiés à la chasse « Le gibier à poil d'Europe » et « Le gibier à plume d'Europe », il a également collaboré à d'autres ouvrages. En 2000, il a été nommé parmi les Meilleurs Ouvriers de France.

[www.restaurantcrissier.com](http://www.restaurantcrissier.com)

### Josef Zisyadis

Josef Zisyadis, député au Parlement suisse, théologien, président de la Semaine du Goût, né à Istanbul en 1956, arrivé en Suisse à l'âge de 6 ans. Passionné par les produits de proximité, la cuisine suisse et méditerranéenne. L'important dans la gastronomie, c'est de prendre conscience que c'est un acte agricole.

[www.zisyadis.ch](http://www.zisyadis.ch)

### Pierrot Ayer

Chef du Restaurant Le Pérolles, Fribourg

Un cadre moderne d'une grande élégance et une cuisine très aboutie font du Pérolles la table la mieux cotée de la ville depuis des années, avec 17/20 au GaultMillau. Dans le cadre de l'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

[www.leperolles.ch](http://www.leperolles.ch)

## Denis Martin

Restaurant Denis Martin, Vevey

Pour ses 40 ans de cuisine, Denis Martin, le célèbre cuisinier de Vevey, avait envie de partager avec le plus grand nombre de passionnés ses différentes expériences que l'on pourrait résumer en un mot : « Evolution ». Dans l'Arène Gourmande 2011, il travaillera avec un jeune chef de sa brigade : Gaël Vuilloud.

[www.denismartin.ch](http://www.denismartin.ch)

## Gaël Vuilloud

Restaurant Denis Martin, Vevey

Gaël Vuilloud a réalisé son apprentissage de cuisinier chez Martial Bräendle à l'Auberge de Vouvry de 2002 à 2005 (meilleur apprenti de Suisse Romande, deuxième de la finale Suisse). Depuis 4 ans Gaël travaille au restaurant « Denis Martin », à Vevey, dans le staff création. Il a fait un stage de 6 mois dans le restaurant « El Bulli » de Ferran Adrià, en Espagne. Dans l'Arène gourmande, Gaël exprimera son talent en développant son propre style créatif, alors que Denis Martin lui servira de commis.

[www.denismartin.ch](http://www.denismartin.ch)

## Christophe Felder (F)

Christophe Felder, ancien chef pâtissier du Crillon, crée aujourd'hui des collections de pâtisserie pour le Japon. Auteur de best-sellers chez Minerva, Christophe Felder maîtrise parfaitement l'art de la leçon de cuisine grâce, notamment, aux nombreux cours qu'il dispense aussi bien à des professionnels qu'à des particuliers. Il collabore notamment au magazine « ELLE », pour lequel il vient de créer plusieurs fiches-cuisine. Il tient également une rubrique dans « Elle à Table ».

[www.christophe-felder.com](http://www.christophe-felder.com)

## Jean-Marie Pelletier

Né puis élevé dans le sésail de la restauration et de la gastronomie — sa famille ayant longtemps tenu le réputé Restaurant du Port, à Pully —, Jean-Marie Pelletier a le métier de chef de cuisine véritablement chevillé au corps. Pendant cinq ans Chef Executive des cuisines du Royal Plaza de Montreux, Jean-Marie Pelletier a choisi de se lancer un nouveau défi en devenant Chef de cuisine de l'Hôtel Cailler, à Charmey.

[www.hotel-cailler.ch](http://www.hotel-cailler.ch)

## **Benoît Molin**

Benoît Molin a appris son métier de pâtissier chez Gaston Lenôte. Il est aujourd'hui conseiller en pâtisserie et en cuisine, pour les professionnels et les particuliers, et anime chaque semaine sur Cuisine.TV l'émission « 1001 desserts pas à pas ». Aux éditions de La Martinière il est l'auteur de nombreux livres à succès dont Verres gourmands ( 59 471 ex. vendus), Les meilleures verrines ( 17 073 ex. vendus), L'Apéritif, Cuillères gourmandes, Les meilleures fougasses, et récemment Les Goûters des gourmands.

[www.benoitmolin.com](http://www.benoitmolin.com)

## **Shadya Ghemati**

Après des études aux Beaux-Arts le destin fait bifurquer Shadya Ghemati: elle devient animatrice radio, TV et journaliste pour la presse écrite. Depuis 2006, Shadya se consacre entièrement à la peinture, un besoin viscéral de créer, de ne pas être compressée entre deux émissions, deux reportages. C'est dans son atelier face au lac qu'elle aime cuisiner, associer saveurs et couleurs, en écoutant Miles Davis. « Le principe de ma cuisine ? C'est d'enseigner le quotidien ».

[www.shadya.ch](http://www.shadya.ch)

## **Sylvia Gabet (F)**

Sylvia Gabet est une prolifique auteure de livres de cuisine. Tantôt réalisés en collaboration avec des grands chefs (Eric Fréchon, Yves Camdeborde, Georges Blanc...) ou reflets de son expérience de mère de famille, ses ouvrages ont tous pour point commun : la pratique de la cuisine au quotidien. Ses livres sont un succès : « 1,2,3 c'est prêt » (10.000 ex), « Tout blender » (19.000 ex) et « Tout plancha » (15.000 ex).

[www.e-toques.fr](http://www.e-toques.fr)

## **Janet Gomez**

Janet Gomez s'est imposée comme une référence incontestable en matière de cuisine ayurvédique végétarienne en Suisse. Diplômée en langues à l'Université de Cambridge en Grande-Bretagne, elle a choisi de poursuivre ses études en nutrition. Elle propose du coaching en nutrition et des cours de cuisine végétarienne selon les principes ayurvédiques. Elle est agréée ASCA (Fondation suisse pour les médecines complémentaires) et est aussi membre d'une association anglo-saxonne pour la nutrition (BANT).

[www.nutrijyoti.com](http://www.nutrijyoti.com)

## **Christophe Darbellay**

Christophe Darbellay est âgé de 40 ans. Conseiller national depuis 2003, il est vice-président de la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national et préside le PDC suisse depuis 2006. Ingénieur agronome EPFZ, il a occupé de nombreuses fonctions dans le monde agricole, à la direction d'AGORA puis comme vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture. Il est aussi Président du Salon des goûts et terroirs depuis plusieurs années. Chasseur, gastronome, il adore les bonnes choses et les faire partager.

[www.darbellay.ch](http://www.darbellay.ch)

## **La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers**

Cette association professionnelle est garante de qualité, de créativité et de convivialité. Elle regroupe des cuisiniers sélectionnés, propriétaires d'un restaurant qu'ils dirigent depuis au moins deux ans. L'association soutient une gastronomie suisse de haut niveau, seuls 1% des établissements helvétiques sont affiliés à la Guilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers.

[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)

Chaque jour, un chef membre de la Guilde animera une démonstration dans le cadre de l'Arène Gourmande. Le plat réalisé pourra ensuite être dégusté comme plat du jour dans le restaurant « Au Premier » situé, comme son nom l'indique, au premier étage du Salon.

Andreas Otte, Ferienart Resort & Spa à Saas Fee

Thierry Schlatter, Restaurant Vieux Bois à Genève

Gilles Vincent, Hôtel Victoria, Glion

Pierrick Suter, Hôtel de la Gare à Lucens

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

## Des nouveautés au Salon !

### 280 exposants sur deux niveaux

Cette année, plus de 280 exposants seront présents à Bulle, lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Pour davantage de confort et une meilleure utilisation de l'espace disponible, les stands se répartiront une nouvelle fois sur deux étages. Parmi les nombreuses nouveautés proposées vous découvrirez 30 stands inédits proposant des spécialités originales à un public toujours friand de nouvelles saveurs.

### Un espace « Saveurs d'Ailleurs » à découvrir

Désireux d'ouvrir une fenêtre sur les richesses gustatives provenant des quatre coins de la planète, le Salon a créé « Saveurs d'Ailleurs », une nouvelle région regroupant les stands et produits venus des terroirs du monde entier. Les visiteurs curieux ne manqueront pas de s'aventurer dans un monde où les plaisirs de l'exotisme passent aussi par les papilles.

### Des horaires plus généreux

Pour cette édition, les horaires d'ouverture du salon s'adaptent au confort des visiteurs en proposant une ouverture des portes avancée à 10h du matin. Cette matinée allongée permet au public de visiter le salon de façon plus détendue et de consacrer davantage de temps à la visite des nombreux stands avant d'aborder le repas de midi.

### Nouvelle signalisation

Afin faciliter l'orientation du public à travers le Salon et pour améliorer l'identification et l'origine géographique des stands, une nouvelle signalisation a été étudiée et mise en place pour cette édition. Drapeaux des régions, indications directionnelles et thématiques des différentes halles du centre d'exposition aideront le visiteur à s'orienter selon ses envies. Les stands sont désormais numérotés. Un plan tiré à part, accompagné de la liste des exposants guidera le visiteur dans sa découverte du Salon.

### Recommandations

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 que le Salon Suisse des Goûts et terroirs est un salon non-fumeur.

## Informations pratiques

### Horaires

Vendredi 28 et samedi 29 octobre	10h00 à 22h00
Dimanche 30 et lundi 31 octobre	10h00 à 21h00
Mardi 1 <sup>er</sup> novembre (Toussaint)	10h00 à 17h00

### Billetterie

Carte permanente	CHF 26.-
Adulte	CHF 13.-
Billet combiné TPF (aux automates uniquement)	CHF 9.-
Enfants de 6 à 16 ans (gratuit pour les moins de 6 ans)	CHF 6.-
AVS-AI, Etudiants	CHF 9.-
Famille (dès 3 personnes, maximum 2 adultes)	CHF 30.-
Groupe (par personne)	
Adulte	CHF 9.-
Etudiant	CHF 7.50
Ecolier (6 à 16 ans)	CHF 3.-

Le prix du billet d'entrée comprend le catalogue et le plan qui seront distribués à la caisse.

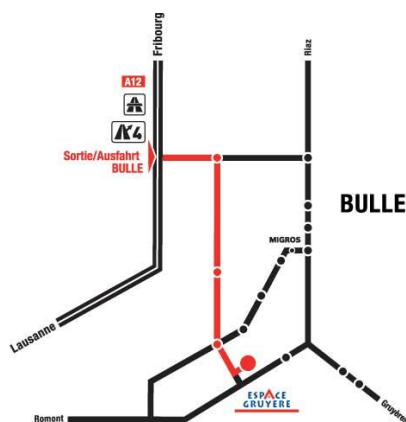
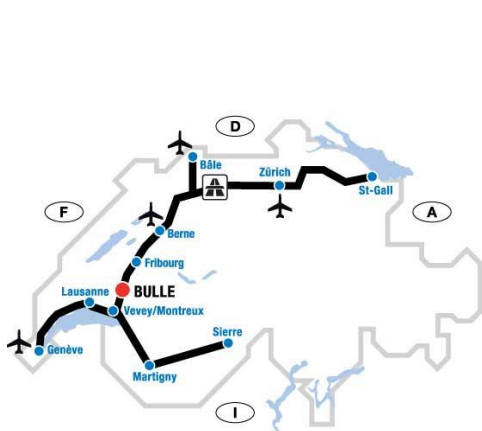
### Internet

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)  
[salon@gouts-et-terroir.ch](mailto:salon@gouts-et-terroir.ch)

## Accès

### Adresse de la manifestation (GPS)

Espace Gruyère SA  
Rue de Vevey 136  
CH – 1630 Bulle



## Billets combinés 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.

[www.tpf.ch](http://www.tpf.ch)



Protégez l'environnement en prenant les transports publics

## Train Nostalgie Express Gourmandise et Belle Epoque

Embarquez en gare de Montreux, à bord d'une voiture-salon 1900 emmenée par une automotrice Bernina historique, pour un voyage « Belle Epoque » inoubliable qui vous conduira jusqu'au Salon Suisse des Goûts et Terroirs, à Bulle.

Le convoi « Nostalgie Express » est organisé en exclusivité par le Musée du Chemin de Fer Blonay Chamby. Un café-croissant est offert à l'aller, ainsi qu'un rafraîchissement au retour.

Cette excursion unique aura lieu **le dimanche 30 octobre 2011**.

Vous êtes tentés ?

Inscrivez-vous sans tarder, car le nombre de places est limité.

Prise en compte selon l'ordre d'arrivée du paiement

### Horaires

Montreux	départ : 08h55
Bulle	arrivée : 11h23
<b>Visite libre du salon</b>	
Bulle	départ : 15h30
Montreux	arrivée : 17h52

### Billet combiné « Train Nostalgie Express + entrée au Salon »

#### Aller-retour + entrée au Salon

Adultes	CHF 75.-
Enfants (6 à 16 ans)	CHF 37.50

#### Simple course aller + entrée au Salon

Adultes	CHF 65.-
Enfants (6 à 16 ans)	CHF 32.50

### Inscriptions

[www.blonay-chamby.ch](http://www.blonay-chamby.ch)



## Liste des pintes

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

## Liste des exposants

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
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	Agrioloro SA	Arzo	Vin, vinaigre et miel
117	030	Alphüsli / Sasuro GmbH	Schweizersholz	Produits laitiers et carnés
119	030	Alfa 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	1 <sup>er</sup> 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

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
175	1 <sup>er</sup> étage	<b>Au Premier</b>	Bulle	Tartares et Carpaccios de légumes et viande
163	1 <sup>er</sup> étage	<b>Belmont Fruits</b>	Montagny-la-Ville	Fruits
066	050	<b>Berner Alpkäse AOC</b>	Heiligenschwendi	Berner Alpkäse AOC
052	050	<b>Biscuit Bossy</b>	Palézieux	Biscuits
116	030	<b>Biscuiterie du Carmel</b>	Le Pâquier	Biscuits
121	030	<b>Bonne Saveur Bonne Humeur SA</b>	Bettens	Huiles, algues, jambon Ibérique, saumon fumé
065	050	<b>Boucherie Au Fumoir Paysan</b>	Martigny	Produits carnés
143	020	<b>Boucherie Blanc</b>	Chatel-St-Denis	Charcuterie et produits de boucherie
047	050	<b>Boucherie de campagne</b>	Vouvry	Produits carnés
039	050	<b>Boucherie Neuenschwander</b>	Courgenay	Produits carnés
031	050	<b>Boulangerie de Palézieux</b>	Palézieux	Pain au four à bois, viennoiserie
024	050	<b>Boulangerie du Rond-Point</b>	Peseux	Pain, taillaules, pâtisseries, etc.
144	020	<b>Boulangerie Ecochefy</b>	Romont	pâtisseries et produits de boulangerie
146	020	<b>Boulangerie Marchon et Favre Sàrl</b>	Cottens	pâtisseries et produits de boulangerie
156	020	<b>Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA</b>	Romont	Pâtisseries et produits de boulangerie
145	020	<b>Boulangerie-Pâtisserie du Mouret SA</b>	Farvagny	pâtisseries et produits de boulangerie
144	020	<b>Brasserie Artisanale de Fribourg</b>	Fribourg	Bières artisanales à la pression
028	050	<b>Brasserie de la Côte</b>	Vullierens	Bières
041	050	<b>Brasserie Trois-Dames</b>	Ste-Croix	Bières
014	050	<b>Brégy et Gillioz</b>	Saint-Léonard	Vin
082	040	<b>Cave Albiez-Meylan</b>	Mont-sur-Rolle	Vin
063	050	<b>Cave de la Tulipe</b>	Fully	Vin
003	Hall entrée	<b>Cave de l'Adret</b>	Champlan	Vin
059	050	<b>Cave de l'Angelus</b>	Savièse	Vin
017	050	<b>Cave de Sézenove</b>	Bernex	Vin

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
045	050	<b>Cave des Deux-Rives</b>	Brignon (Nendaz)	Vin
024	050	<b>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann</b>	Cressier	Vin
017	050	<b>Cave des Oulaines</b>	Bernex	Vin
087	040	<b>Cave du Consul</b>	Perroy	Vin
058	050	<b>Cave du Rhodan</b>	Salgesch	Vin
084	040	<b>Cave du Vallon</b>	Lavigny	Vin
085	040	<b>Cave Girardet</b>	Lully	Vin
005	050	<b>Cave La Fournaise</b>	Veyras	Vin
017	050	<b>Cave Les Coudrays</b>	Choulex	Vin
006	050	<b>Cave Les Sentes</b>	Sierre	Vin
055	050	<b>Cave Pierre-André Héritier</b>	Roumaz-Savièse	Vin
064	050	<b>Cave Rive du Bisse</b>	Ardon	Vin
057	050	<b>Cave Ste-Anne</b>	Champlan	Vin
062	050	<b>Cave Villa Solaris</b>	St-Pierre-de-Clages	Vin
024	050	<b>Caves de la Béroche</b>	Saint-Aubin-Sauges	Vin
131	030	<b>Ceux du Canard</b>	La Seyne	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
132	030	<b>Ceux du Canard</b>	La Seyne	Spécialités de canard du sud-ouest de la France
167	1 <sup>er</sup> étage	<b>Chabloz Philippe</b>	Blonay	Vin
169	1 <sup>er</sup> étage	<b>Champagne Bruno Perseval</b>	Sacy	Champagne
067	050	<b>Charcuterie vaudoise IGP</b>	Villeneuve	Charcuterie vaudoise AOC
026	050	<b>Château Le Rosey SA</b>	Bursins	Vin
035	050	<b>Chaudet Vins SA</b>	Rivaz	Vin
020	050	<b>Chez Doris</b>	Genève 4	Macarons à l'ancienne
019	050	<b>Chocolat Artisanal</b>	Meinier	Pavé glacé de Genève, griottes, vin de pommes
024	050	<b>Chocolaterie Seydoux</b>	Fleurier	Truffes au Pinot Noir, etc.

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
021	050	Chris Morilles	Couvet	Champignons séchés
015	050	Clos Grandinaz, Sion, Dumoulin Frères	La Tour-de-Trême	Vin
168	1 <sup>er</sup> 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
160	1 <sup>er</sup> 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

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
029	050	Domaine La Passion	Luins	Vin
171	1 <sup>er</sup> 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
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	1 <sup>er</sup> 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	1 <sup>er</sup> 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	Greco Vins fins, liqueurs & Epicerie italienne	Martigny	Haute gastronomie italienne

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
061	050	<b>GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen</b>	Salgesch	Vin
080	040	<b>Grotto Ticinese</b>	Lugano	Spécialités du terroir tessinois
153	020	<b>Gugger-Guillod SA</b>	Nant-Vully	Epicerie fine
143	020	<b>Javet et Javet</b>	Lugnorre	vin
112	040	<b>Jumi GmbH</b>	Boll	Fromage et viande séchée (boule de belp)
099	040	<b>Jusdepomme.com</b>	Echichens	Jus de pommes, cidre, vinaigre, juile
148	020	<b>Kreatek - Commerce de Fer Fribourgeois</b>	Fribourg	Infrastructure de cuisine Arène Gourmande
030	050	<b>Kursner Vins SA</b>	Féchy	Vin
102	030	<b>La Belle Bleue Sàrl</b>	Hauterive	Liqueurs artisanales
163	1 <sup>er</sup> étage	<b>La Belle Bleue Sàrl</b>	Hauterive	Liqueurs artisanales
143	020	<b>La Briceletière Sàrl</b>	Remaufens	Bricelets
145	020	<b>La Cabriole SA</b>	Grandvillard	spécialité au fromage de chèvre
017	050	<b>La Cave de Genève</b>	Satigny	Vin
073	050	<b>La Cave Vevey-Montreux</b>	Montreux	Vin
024	050	<b>La Clef des Champs</b>	La Vue des Alpes	La Pinte Neuchâteloise
011	050	<b>La Ferme Valaisanne</b>	Collombey	Produits carnés
173	1 <sup>er</sup> étage	<b>La Guilde Suisse des Restaurateurs-cuisiniers</b>	Kandersteg	Partenaire "Arène Gourmande"
043	050	<b>La Montagnarde</b>	Saxon	Eaux-de-vie et liqueurs d'abricots
167	1 <sup>er</sup> étage	<b>La Pêcherie</b>	Vaulruz	Spécialités de filets de perche vaudois
100	040	<b>La Pinte Fribourgeoise</b>	Granges-Paccot	Spécialités du terroir fribourgeois
017	050	<b>La Pinte Genevoise</b>	Bernex	Spécialités du terroir genevois
013	050	<b>La Pinte Gourmande - Cremo SA</b>	Villars-sur-Glâne	Produits laitiers, fondue, crème double, lait, etc.
023	050	<b>La Pinte Neuchâteloise</b>	Neuchâtel	Spécialités du terroir neuchâtelois
069	050	<b>La Pinte Vaudoise</b>	Lausanne	Spécialités du terroir vaudois
134	030	<b>La Route du Québec</b>	Estavayer-le-Lac	produits de l'Erable

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
142	030	<b>La Suite Gourmande - bar</b>	Lausanne	Bar "La Suite Gourmande" + stand fruits et légumes
107	030	<b>La Uliva</b>	Viganello	Huiles d'olives bio
140	030	<b>L'Abeille et le Papillon</b>	Coubisou	Charcuterie, fromage, pâtisseries de l'Aveyron
100	040	<b>Laiterie de Broc</b>	Broc	Produits fromagés
178	1 <sup>er</sup> étage	<b>Laiterie-Fromagerie Delacombaz</b>	Montbovon	Fromage
148	020	<b>L'Arène Gourmande</b>	Bulle	Animation "Arène Gourmande"
032	050	<b>Le Brigand du Jorat</b>	St-Cièrges	Fromage
042	050	<b>Le Caveau Saviésan</b>	Savièse	Vin
010	050	<b>Le Confiturier Marcottin</b>	Les Marécottes	Epicerie fine
032	050	<b>Le Gibier du Domaine</b>	Thierrens	Spécialités de gibier
067	050	<b>Le Gruyère AOC</b>	Pringy	Gruyère AOC
032	050	<b>Le Petit Encas</b>	Etagnières	Pâtés du Gros-de-Vaud - aspics
084	040	<b>Le Portillon</b>	Tartegnin	Vin
155	020	<b>Le Royaume du Maroc</b>	Berne	Spécialités du terroir marocains et tourisme
096	040	<b>Le Rucher de la Gruyère</b>	Neirivue	Miel
074	040	<b>Le ShopBio.ch</b>	Bex	Vin et produits bio
032	050	<b>Le Verger du Talent</b>	Oulens-sous-Echallens	Fruits et dérivés
095	040	<b>L'Ecuyer des Saveurs</b>	Pampigny	Epicerie fine
022	050	<b>Les Biscuits de la Fée Verte</b>	Neuchâtel	Biscuits Fée Verte
123	030	<b>Les Biscuits de Séverine</b>	Cournillens	Biscuits
156	020	<b>Les Cafés Esperanza Sàrl</b>	Vuadens	Cafés
060	050	<b>Les Celliers de Vétroz</b>	Vétroz	Vin
091	040	<b>Les Pères Fruit'art</b>	Perroy	Vin de pommes
110	030	<b>Les Salaisons du Golfe</b>	Locoal Mendon	Saumon et poissons sauvages fumés
017	050	<b>Les Vallières</b>	Satigny	Vin

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
072	050	<b>Les Vins des Celliers du Chablais</b>	Aigle	Vin
066	050	<b>L'Etivaz AOC</b>	L'Etivaz	L'Etivaz AOC
152	020	<b>L'Iceberg Citronné</b>	Chabrey	Glaces
004	Hall entrée	<b>Liqueur Désert de Gobi / Grand-Père Cornut</b>	Randogne	Liqueurs artisanales
040	050	<b>Liqueurs artisanales Schneiter Sàrl</b>	Courrendlin	Liqueurs artisanales
144	020	<b>Livre "TERROIR"</b>	Granges-Paccot	Livres
049	050	<b>Loterie Romande</b>	Lausanne	Vente de billets à gratter
128	030	<b>Lou Malignol</b>	Viviers-les-Montagnes	Fromages bio Lacaune et salaisons
174	1 <sup>er</sup> étage	<b>L'Pliit Valaisan</b>	Champlan	Produits valaisans
036	050	<b>Lucul Productions &amp; Distribution S.A.</b>	Payerne	Bouillons, sauces, potages et condiments
156	020	<b>Magasin du Monde Fribourg</b>	Vuisternens-en-Ogoz	Produits provenant du commerce équitable
048	050	<b>Maison du Café de Paris</b>	Arbaz	Beurre Café de Paris, confiture et gelée de sureau
077	040	<b>Mandry Vins Crieur Public</b>	Essert-sous-Champvent	Vin
122	030	<b>Mandry Vins La Sorcière</b>	Essert-sous-Champvent	Mousseux
089	040	<b>Manuel SA</b>	Crissier	Chocolat - confiserie
038	050	<b>Mauler &amp; Cie SA</b>	Môtiers	Champagne
101	040	<b>Memphis Brasserie</b>	Pont-la-Ville	Bières
144	020	<b>Metzgerei-Charcuterie</b>	Giffers	Charcuterie et saucisses
078	040	<b>Meylan Daniel</b>	La Chaux-de-Fonds	Epicerie fine
166	1 <sup>er</sup> étage	<b>MK Wein + Gastro GmbH</b>	Hägendorf	Spezialitäten vorwiegend Bio
071	050	<b>Mont-sur-Rolle Promotion</b>	Mont-sur-Rolle	Vin
106	030	<b>Moulin et Huilerie de Sévery</b>	Sévery	Huiles végétales pressées à l'ancienne et à froid, moutardes et vinaigres aromatisés
177	1 <sup>er</sup> étage	<b>Negro Feinkost</b>	Bösingen	Teigwaren, Saucen, Essig, Oel, Wein, usw.
024	050	<b>Neuchâtel Tourisme Vert</b>	La Vue des Alpes	Tourisme vert dans le canton de Neuchâtel

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
176	1 <sup>er</sup> étage	<b>Notari Yves</b>	Val d'Illiez	Pâtés, terrines, chutneys, foie gras
178	1 <sup>er</sup> étage	<b>Obrist SA</b>	Vevey	vin
024	050	<b>Office des Vins et des produits du terroir</b>	Neuchâtel	Produits du terroir neuchâtelois
016	050	<b>OPAGE</b>	Bernex	Produits du terroir genevois
068	050	<b>Pain de Seigle AOC</b>	Châteauneuf-Contthey	Pain de Seigle AOC
083	040	<b>Parfum de Vigne</b>	Dully	Vin
130	030	<b>Pâtés de Rosière</b>	Belfaux	Pâtés de chasse
092	040	<b>Pausa Caffè Sàgl</b>	Rivera	Cafés
149	020	<b>Payot SA</b>	Lausanne	Livres de cuisine
001	Hall entrée	<b>Pays Romand - Pays Gourmand</b>	Lausanne	Décoration
111	030	<b>Philipona Confiseur</b>	Bulle	Confiserie
094	040	<b>Pichonnat Olivier</b>	Lovatens	Vin de fruit
097	040	<b>Pour Gourmets</b>	Riggisberg	Spécialités Sud de l'Italie
156	020	<b>Press Corner</b>	Bulle	Press corner
144	020	<b>Produits du Terroir du Pays de Fribourg</b>	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
146	020	<b>Produits du Terroir du Pays de Fribourg</b>	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
145	020	<b>Produits du Terroir du Pays de Fribourg</b>	Granges-Paccot	Promotion des produits du terroir fribourgeois
079	040	<b>Progana Société Coopérative</b>	Bavois	Fromage, pain, huile, vin bio
091	040	<b>Pultorte</b>	Genève 19	Gâteaux aux noix de l'Engadine
098	040	<b>Pumpkin House</b>	Siviriez	Epicerie fine
067	050	<b>Raclette du Valais AOC</b>	Contthey	Raclette du Valais AOC
007	050	<b>Régence-Balavaud</b>	Vétroz	Vin
046	050	<b>Restaurant Chez Martin - carnotzet valaisan</b>	Verbier	Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes froides
141	030	<b>Restaurant Le Sud</b>	Brignoles	Spécialités régionales du sud de la France
162	1 <sup>er</sup> étage	<b>Rétropomme</b>	Neuchâtel	Fruits d'anciennes variétés du terroir romand

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
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	1 <sup>er</sup> étage	Sapori Del Mondo	Lamone	Thés
125	030	Sàrl Dom	Luins	Produits provençaux
170	1 <sup>er</sup> étage	Sàrl Goûts et Saveurs	Fribourg	Foie gras - terrines - terroirs
139	030	Sàrl Macaron de Provence	Chateaufort	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	1 <sup>er</sup> étage	Schwaller's Sensler Bauernladen	St. Antoni	
025	050	Scrouchs 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
165	1 <sup>er</sup> étage	Tarte de l'Abbaye	Echarlens	Tartes au fromage suisse (gruyère - Vacherin) avec légumes frais
027	050	Terre&Nature SA	Lausanne	Partenaire Presse

N° Stand	Halle	Répertoire des exposants	Localité	Produits détaillés
066	050	<b>Tête de Moine AOC</b>	St-Imier	Tête de Moine AOC
120	030	<b>U Liamone</b>	Lanton	Produits corses
146	020	<b>Union Fruitière Fribougeoise</b>	Posieux	Poires à Botzi AOC, vin cuit, eau de vie
067	050	<b>Vacherin Fribourgeois AOC</b>	Bulle	Vacherin Fribourgeois AOC
067	050	<b>Vacherin Mont d'Or AOC</b>	Moudon	Vacherin Mont d'Or AOC
093	040	<b>Valsangiacomo Vini</b>	Mendrisio	Vin
126	030	<b>Vanille de Madagascar</b>	Grasse	Vanille Bourbon de Madagascar et Tahiti
145	020	<b>Vini - Terroir</b>	Villarimboud	saucisses maison, choix de fromages fribourgeois
150	020	<b>Vom Fass</b>	Fribourg	Oel, Essig, Liköre, Spirituose

Sauf erreur et/ou omission  
Etat au 30.09. 2011

## Comité d'organisation

Christophe Darbellay, Président, Conseiller national  
 Marie-Noëlle Pasquier, Directrice  
 Lionel Martin, Secrétaire général  
 Romain Castella, Développement  
 Thierry Sottas, Finances  
 Yves Grandjean, Constructions  
 Dominique Both, Technique  
 Marjorie Siegrist, Attachée de presse Suisse romande  
 Barbara Pokorny, Attachée de presse Suisse alémanique

## Partenaires



## RAIFFEISEN



## Partenaires média



## Avec la participation de



## Médias

Le dossier de presse peut être téléchargé sous <http://www.gouts-et-terroirs.ch/presse.html>

### Salle de presse

Durant toute la manifestation, un local de presse est à disposition des journalistes. Il se situe dans le bâtiment administratif d'Espace Gruyère, à 100 mètres de l'entrée du Salon. 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 2010 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation.

### Rendez-vous presse

#### Lundi 24 octobre

Communiqué de presse pour annoncer l'ouverture prochaine du Salon.

#### Vendredi 28 octobre

Communiqué de presse en marge de l'inauguration et annonce des points forts du week-end.

#### Mardi 1<sup>er</sup> novembre

Communiqué de presse final.

**La carte de presse donne accès à la manifestation.**

### Contacts presse

[presse@gouts-et-terroirs.ch](mailto:presse@gouts-et-terroirs.ch)

Marjorie Siegrist, attachée de presse Suisse romande

[marjorie.siegrist@gouts-et-terroirs.ch](mailto:marjorie.siegrist@gouts-et-terroirs.ch)

078 621 68 64

Barbara Pokorny, attachée de presse Suisse alémanique

[barbara.pokorny@gouts-et-terroirs.ch](mailto:barbara.pokorny@gouts-et-terroirs.ch)

079 759 03 66

#### Autre contact

Marie-Noëlle Pasquier, directrice

[mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch](mailto:mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch)

079 319 89 32