

**DOSSIER DE PRESSE**

**12 octobre 2016**

# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES



**BULLE  
ESPACE GRUYERE**

28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2016

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



## Sommaire 2016

2

|  |    |
|--|----|
| COMMUNIQUE DE PRESSE   | 3  |
| HOTE D'HONNEUR ETRANGER  | 5  |
| INVITE D'HONNEUR SUISSE  | 7  |
| DES PERSONNALITES A RENCONTRER AU SALON                              | 13 |
| NOUVEAU, UN BRUNCH DU TERROIR  | 18 |
| AUTRES ANIMATIONS  | 19 |
| « L'AMUSE-BOUCHE » : GOUTER, SENTIR, TOUCHER, VOIR, ENTENDRE & CREER | 19 |
| L'ARENE GOURMANDE  | 26 |
| PREPAREZ VOTRE VISITE  | 32 |
| LISTE DES PINTES   | 34 |
| LISTE DES EXPOSANTS  | 35 |
| MERCI A NOS PRECIEUX PARTENAIRES                                     | 40 |
| MEDIAS   | 41 |
| COMITE D'ORGANISATION  | 42 |



## Communiqué de presse

Bulle, le 12 octobre 2016 - Goûts et Terroirs 2016

3

### Un menu copieux pour le 17<sup>e</sup> Salon Suisse des Goûts et Terroirs

*Jeter un pont entre l'Aveyron et la Suisse, entre gourmets de tous bords et artisans de l'authentique, c'est le menu que réserve le 17<sup>e</sup> Salon Suisse des Goûts et Terroirs qui aura lieu du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre à Bulle (FR). Si l'invité français proposera entre autres son Roquefort AOP et son vin de Marcillac AOP, c'est Neuchâtel Vins et Terroir qui, côté suisse, figurera comme hôte d'honneur et fera vivre aux visiteurs une expérience unique de dégustation de ses produits dans le noir. Deux concours nationaux partageront également l'affiche de cette 17<sup>e</sup> édition : le 7<sup>e</sup> Swiss Bakery Trophy et le premier Trophée national de la Fée verte. Les 45'000 visiteurs attendus pourront à leur guise évoluer parmi les stands des 300 exposants, partager les secrets des personnalités invitées de l'Arène Gourmande ou participer aux animations pour petits et grands telles que l'Amuse-Bouche ou l'Atelier du Goût.*

Véritable vitrine de la gastronomie et des traditions culinaires helvétiques, l'incontournable rendez-vous automnal du Salon Suisse des Goûts et Terroirs investira les locaux d'Espace Gruyère à Bulle entre les 28 octobre et 1<sup>e</sup> novembre prochains. Les visiteurs, jeunes et moins jeunes, pourront découvrir la richesse et la diversité des produits proposés par les 300 exposants participant à la manifestation.

#### L'Aveyron en cuisine ouverte sur deux stars du petit écran

Hôte d'honneur étranger de cette 17<sup>e</sup> édition, le département français de l'Aveyron fera voyager les papilles des visiteurs au cœur de son terroir d'exception. Entre les plateaux de l'Aubrac et du Larzac, entre les haubans du Viaduc de Millau et l'art de Soulages à Rodez, vibre un pays oscillant entre tradition et modernité, berceau de produits authentiques et de qualité. Après des invités aveyronnais, les visiteurs pourront découvrir le Roquefort AOP ou goûter au Vin de Marcillac AOP. Ces produits notamment seront à la carte de « La Table Aveyronnaise », restaurant que tiendront sur place Quentin Bourdy et Noémie Honiat, tous deux candidats de l'émission de M6 « Top Chef ». La cuisine dans laquelle évolueront les deux chefs sera ouverte sur la salle du restaurant, afin que tous puissent les voir à l'œuvre.

#### Spécialités neuchâteloises à déguster dans le noir ou en plein jour

Neuchâtel Vins et Terroir, invité d'honneur suisse, fera découvrir ses spécialités dans son tout nouveau stand, une « galerie du terroir », qui proposera un espace de nuit complète permettant une **dégustation à l'aveugle**. Ces produits seront à l'honneur au grand jour dans le restaurant du stand « Le Festin neuchâtelois ». Les vigneron quant à eux présenteront leurs crus. En guise d'animation, des recettes de cuisine seront réalisées en direct avec l'absinthe du Val-de-Travers, produit phare de ce district et dont la demande d'IGP a été déposée en juillet dernier.



## Cocktails de Fée

Les barmans les plus talentueux de Suisse auront également rendez-vous au Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Organisé par la Swiss Barkeeper Union, le **premier Trophée national de la Fée verte** prendra place dans l'Arène Gourmande le dimanche 30 octobre. Les meilleurs mixologues montreront leur savoir-faire en présentant une recette originale de cocktail à base d'absinthe du Val-de-Travers qui devra séduire un jury d'experts.

4

## Pour le titre de meilleur artisan boulanger-pâtissier-confiseur de Suisse

D'autres experts se relayeront durant les cinq jours pour la compétition des professionnels de boulangerie-pâtisserie-confiserie, le Swiss Bakery Trophy. D'envergure nationale, ce concours promet un spectacle intense et riche en découvertes visuelles et gustatives. Pour cette 7<sup>e</sup> édition, ce sont près de 1400 produits représentant les 26 cantons suisses qui seront évalués par 280 taxateurs professionnels et amateurs. A la clé, rien de moins que le titre de meilleur artisan boulanger-pâtissier-confiseur du pays !

## Ateliers interactifs pour les plus jeunes

Les animations qui ont rencontré un franc succès lors des éditions précédentes figurent à nouveau au programme du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Les plus jeunes visiteurs pourront se familiariser avec l'alimentation et les produits du terroir dans l'espace inauguré l'an dernier, « **L'Amuse-Bouche** ». Leurs cinq sens seront mis à contribution lors d'animations et d'expériences et à travers des ateliers de « **l'Ecole du Goût** » animés par différents artisans.

Animation au succès croissant, **l'Arène Gourmande**, avec ses 200 places assises, s'apprête à recevoir cette année encore une foule de spectateurs qui suivront le travail des cuisiniers et autres artisans à leurs fourneaux. La journée du lundi 31 octobre sera par ailleurs consacrée aux Grandes Tables de Suisse, une occasion de rencontrer de nombreux chefs étoilés qui ne manqueront pas d'épater les visiteurs avec des préparations de choix et des tours de mains étonnants. Qu'elles soient sucrées ou salées, toutes les recettes auront en commun le but de mettre en valeur divers produits du terroir et seront disponibles pour le public après la démonstration. Une dégustation gratuite est également prévue au terme de la présentation.

Deux autres animations prendront place au premier étage d'Espace Gruyère. La Fédération Romande des Consommateurs (FRC) proposera aux visiteurs de son stand d'être volontaire pour participer à un test gustatif grandeur nature. Enfin, Olivier Herbomel, champion de sculpture sur fruits et légumes, exposera ses réalisations et sculptera en direct sur son stand.

## Goûts et Terroirs

Christelle Grangier  
Attachée de presse Suisse romande

### Plus d'informations

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

#### PARTENAIRES

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE  
SUISSEMENT

407  
IGP

LE PAIN  
L'ARTISAN

#### PARTENAIRES MEDIA

Le Matin

Agri

Terre Nature



## Hôte d'honneur étranger

AVEYRON  
VIVRE VRAI

5

### Département de l'Aveyron

**En Aveyron : le goût du vrai**

**Stand 150 / Halle 020**

Bienvenue dans le Sud de la France, sur les contreforts du Massif Central, dans le département de l'Aveyron. Nous vous invitons à expérimenter le vivre vrai, le temps d'un séjour, d'une halte gourmande ou simplement pour venir y vivre.

Du plateau de l'Aubrac à celui du Larzac, vous découvrirez une nature « grand-angle » qui a forgé notre identité, mais aussi des lieux et des monuments d'exception, du Viaduc de Millau au Musée Soulages, en passant par l'abbaye de Conques. Et surtout des Aveyronnais passionnés de leur terroir qui vous ouvriront les portes d'un territoire où l'on se sent simplement bien.

Côté gastronomie, l'Aveyron est une terre d'élevage dont les traditions et le savoir-faire ont donné naissance à des produits de grande qualité. Savourez la vérité de notre terroir avec l'AOP Roquefort, roi des fromages, l'IGP Veau d'Aveyron et du Ségala élevé sous la mère, ou encore les AOP Vin de Marcillac et Pérail.

Le Salon suisse des Goûts & Terroirs est l'occasion pour nous de partager avec vous notre goût du bien-être, du bien vivre qui se savoure, se partage et rend heureux.

Alors, rencontrons-nous !

#AveyronVivreVrai | [www.tourisme-aveyron.com](http://www.tourisme-aveyron.com)





**AVEYRON**  
VIVRE VRAI

6

## Programme d'animations

▶ **Dégustation et vente de produits du terroir par les producteurs Aveyronnais**

Vin, fromages, viandes, biscuits, pain, bière vous y attendent

▶ **Découverte de l'un des savoir-faire emblématique de l'Aveyron : la coutellerie d'excellence avec la Forge de Laguiole**

▶ **Espace découverte du département de l'Aveyron**

Un conseiller sera là pour répondre à toutes vos questions et vous faire voyager...

▶ **Démonstration culinaire à l'Arène Gourmande par Quentin Bourdy et Noémie Honiat**

▶ **Cuisine ouverte à « La Table Aveyronnaise », chez Quentin et Noémie**

Venez déguster le menu typiquement Aveyronnais concocté spécialement pour vous. La cuisine sera ouverte sur la salle de restaurant, alors profitez-en pour observer les deux chefs à l'œuvre avec leur brigade.

Ne ratez pas le moment où Quentin fera filer l'Aligot, l'une des spécialités vraiment singulière du département de l'Aveyron.



### Contact

M. Alexandre Cayrac, Chargé de mission Attractivité, Conseil Départemental de l'Aveyron | 05.65.75.80.42 | [contact@marque-aveyron.fr](mailto:contact@marque-aveyron.fr)



## Invité d'honneur suisse



7

### Neuchâtel Vins et Terroir

Emotions et savoir-faire

Stand 17 / Halle 050

Neuchâtel Vins et Terroir est fier de vous faire découvrir ses spécialités dans son stand flambant neuf ! Nos artisans et vigneron se réjouissent de vous faire déguster leurs produits phares que vous pourrez aussi retrouver dans notre restaurant Le Festin neuchâtelois !

#### Les produits du terroir

Neuchâtel produit une magnifique gamme de spécialités du terroir entre lac et montagnes ! Toutes sont le résultat d'un savoir et d'une passion que le producteur, cet artisan de l'authentique, se plaît à mettre au service des palais les plus gourmands.

#### Les vins

Récompensés par de nombreuses médailles, les vins de Neuchâtel portent haut les couleurs du canton. Les 600 hectares de son vignoble – petit par sa taille, mais grand par sa qualité – le font rayonner bien au-delà de ses frontières.

#### Le Festin neuchâtelois

Ce menu typiquement neuchâtelois permet de réinventer les recettes d'antan, de dynamiser la créativité des grands chefs et d'inscrire notre patrimoine culinaire sous la devise «Emotions et savoir-faire» !

#NeuchâtelVinsTerroir | [www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)



8

## Programme d'animations

- ▶ **Dégustation dans le noir à la galerie du terroir !**  
Venez découvrir en famille les produits neuchâtelois dans un espace de nuit complète et participez à notre jeu-concours !
- ▶ **Dégustation et vente des vins médaillés 2016**  
Par de nombreux vigneron du canton
- ▶ **Dégustation et vente des produits du Terroir neuchâtelois**  
Par de nombreux artisans du canton
- ▶ **Recettes de cuisine en direct avec l'absinthe du Val-de-Travers**  
Venez découvrir l'Originale et son histoire !
- ▶ **Le restaurant Le Festin neuchâtelois**  
Découvrez un menu et des spécialités culinaires typiques de Neuchâtel !



### Contact

Mme Violaine Blétry-de Montmollin, Directrice Neuchâtel Vins et Terroir | 032 889 42 15 | [violaine.bletry-demontmollin@ne.ch](mailto:violaine.bletry-demontmollin@ne.ch)



## Invité d'honneur suisse



9

### 7<sup>e</sup> Swiss Bakery Trophy

Le plus grand événement dédié à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en Suisse  
Stand 148 / Halle 020

Approchez, observez, sentez, goûtez... et savourez : la 7<sup>e</sup> édition du Swiss Bakery Trophy s'annonce riche en découvertes et en émotions !

Cinq jours durant, les boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses vous accueillent sur un nouveau stand qui vous permettra de pénétrer au cœur de leur métier, découvrir leur précieux savoir-faire et déguster leurs savoureuses spécialités artisanales. Rencontrez des professionnels renommés et découvrez leurs secrets lors d'événements ouverts au public sur le stand du Swiss Bakery Trophy, à l'Arène Gourmande ou dans le cadre d'ateliers.

Mais le Swiss Bakery Trophy, c'est aussi un concours d'envergure nationale lors duquel quelque 1400 produits en provenance des 26 cantons suisses sont évalués par près de 280 taxateurs professionnels et amateurs, avec à la clé le titre de meilleur artisan boulanger-pâtissier-confiseur du pays !

Rendez-vous phare de l'année pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, le Swiss Bakery Trophy est devenu le lieu de rencontre privilégié des amoureux des produits artisanaux mêlant qualité et saveurs authentiques. | [#SwissBakeryTrophy](#) | [www.lepain.ch](http://www.lepain.ch)



### Contact

M. Nicolas Taillens, Resp. du concours Swiss Bakery Trophy | 079 693 15 66 | [nicolas@boulangerietaillens.ch](mailto:nicolas@boulangerietaillens.ch)



10

## Programme d'animations

### A l'Arène Gourmande (60 minutes)

|                  |   |
|------------------|---|
| Vendredi à 13h30 | Démonstration de Gérald Saudan avec Gerd Zenhäusern     |
| Dimanche à 15h30 | Démonstration de l'équipe Swiss Team avec Sébastien Rey |
| Mardi à 13h30    | Démonstration d'Eric Emery avec Anita Lalubie           |

### Ateliers enfants à l'Amuse-Bouche (45 minutes)

|                |  |
|----------------|--|
| Vendredi 10h45 | A la découverte du chocolat              |
| Vendredi 12h00 | Fabriquer des produits en pâte à tresses |
| Samedi 10h45   | A la découverte du chocolat              |
| Samedi 12h00   | Fabriquer des produits en pâte à tresses |
| Mardi de 10h45 | A la découverte du chocolat              |
| Mardi de 12h00 | Fabriquer des produits en pâte à tresses |

### Le Laboratoire

|                      |   |
|----------------------|---|
| Vendredi 13h30-16h45 | Démonstration canton du Tessin  |
| Samedi 13h30-16h45   | Démonstration du canton de Vaud   |
| Dimanche 10h00-12h30 | Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries (groupe 1) |
| Dimanche 14h-19h30   | Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries (groupe 2) |
| Lundi 10h00-12h30    | Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries (groupe 3) |
| Lundi 13h30-16h45    | Démonstration du canton de Zoug   |

### Swiss Bakery Trophy (11h-20h)

|                   |  |
|-------------------|--|
| Vendredi          | Tessin, Genève, Grisons, Neuchâtel, St-Gall, Thurgovie                   |
| Samedi            | Appenzell AI-AR, Berne, Bâle Ville, Bâle Campagne, Glaris, Soleure, Vaud |
| Dimanche          | Fribourg, Jura, Jura Bernois, Valais                                     |
| Lundi             | Argovie, Lucerne, Owald, Nidwald, Schwyz, Zoug, Zürich                   |
| Mardi 10h00-13h00 | Finale romande des meilleurs jeunes gestionnaires du commerce de détail  |
| Mardi à 14h30     | Remise des prix du Swiss Bakery Trophy                                   |

Les produits exposés sont en vente chaque jour dès 16h00 (sauf mardi)

Résultats sur [www.lepain.ch](http://www.lepain.ch) mardi 1<sup>er</sup> novembre dès 17h00



SWISS BAKERY  
TROPHY  
2016



## Concours



11

### Trophée national de la Fée verte

Les barmans les plus talentueux de Suisse en concours

Stand 149 / Halle 020 – Arène Gourmande

Loin des villes, loin du bruit, dans une vallée reculée de l'Arc jurassien naquit il y a deux cents ans un breuvage élaboré sur les bases de cette herbe paradoxale.

Longtemps bannie par les instances religieuses et la Constitution fédérale, la « Fée verte » fut décriée par d'autres comme boisson funeste. Pas à pas, elle a regagné ses lettres de noblesses. Son histoire mouvementée, entre interdiction et légalité, fait de l'absinthe un breuvage authentique et mystérieux qui a toujours suscité l'intérêt des artistes de tous bords.

L'Association interprofessionnelle de l'Absinthe (AIA) a déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture une demande d'enregistrement pour la dénomination « Absinthe du Val-de-Travers IGP ». Le cahier des charges y relatif respecte le principe phare de l'Association qui est de mettre du Val-de-Travers dans l'Absinthe du Val-de-Travers. Les plantes de grande absinthe et petite absinthe devront provenir de l'aire géographique définie, soit le district du Val-de-Travers.

Aujourd'hui, c'est logiquement que les artistes mixologistes s'apprentent à prendre le relais pour mettre l'absinthe sur le devant de la scène.

En partenariat avec l'association interprofessionnelle de l'absinthe, la Swiss Barkeeper Union organise pour la première fois un concours national pour désigner le meilleur cocktail à base d'absinthe. Devant le public d'Espace Gruyère, des barmans venant de toute la Suisse vont redoubler de créativité et de savoir-faire pour proposer une recette originale qui devra séduire un jury d'experts.

Que le meilleur gagne !

[www.barkeeper-union.ch](http://www.barkeeper-union.ch)



12

## Programme d'animations du dimanche 30 octobre à l'Arène Gourmande

- ▶ **18h00**  
Présentation du concours & Briefing des compétiteurs
- ▶ **18h30**  
Début du concours & Présentation de la compétition et des produits
- ▶ **21h00**  
Fin de la compétition
- ▶ **21h30**  
Proclamation des résultats

## Programme d'animations du lundi 31 octobre

### Arène Gourmande

- ▶ Show de Nicolas St-Jean, artiste Bartender le lundi 31 octobre de 20h30 à 21h30

### Atelier entreprise

- ▶ Concevez vos propres cocktails avec Nicolas St-Jean le lundi 31 octobre de 18h00 à 19h15



### Contact

Hervé Ruffieux, Directeur Impact Production, Président Suisse romande Swiss Barkeeper Union  
079 365 50 48 | [herve@impact-production.ch](mailto:herve@impact-production.ch)



## Des personnalités à rencontrer au Salon

Rendez-vous presse sur demande !

13

### Noémie Honiat & Quentin Bourdy

*Le célèbre couple de Top Chef*

Depuis tous petits Noémie et Quentin se passionnent tous deux pour la cuisine. Noémie se spécialise lors de ses études en pâtisserie et gagne plusieurs concours dans le domaine. Elle est notamment sacrée championne de France et de Belgique du dessert.

Pendant ce temps, Quentin, grâce à ses nombreux voyages et à ses études, commence à s'intéresser aux

mélanges des saveurs. Il mêle notamment des goûts venant des quatre coins du monde à des spécialités aveyronnaises. C'est en 2012, que les deux cuisiniers se rencontrent lors de l'émission Top Chef sur M6. Leur histoire ne s'arrête pas là, puisqu'ils reprennent ensemble le restaurant familial de Quentin, L'Univers en Aveyron. Grâce à leur cuisine, le jeune couple figure dans le palmarès du célèbre guide Gault-et-Millau en tant que « Trophées Jeunes Talents 2015 ».



**Stand 150 / Halle 020 – Aveyron Vivre Vrai**

► [www.lunivers-villefranche.com](http://www.lunivers-villefranche.com)

### Programme d'activités à l'Arène Gourmande et sur le stand de l'Aveyron

- Retrouvez-les le vendredi 28 octobre de 16h30 à 17h30 pour une démonstration culinaire à l'Arène Gourmande
- Ou venez déguster le menu typiquement Aveyronnais concocté par Noémie et Quentin à la « Table Aveyronnaise ». La cuisine sera ouverte sur la salle du restaurant, afin que vous puissiez admirer les deux chefs et leur brigade à l'œuvre.

*Le petit plus : les mets pourront être dégustés sur place ou à l'emporter.*



## Olivier Herbomel

*Sculpteur sur fruits et légumes*

14

De formation hôtelière et riche de quelques expériences en restauration gastronomique, Olivier Herbomel découvre la passion pour la sculpture sur fruits et légumes. C'est donc tout naturellement qu'il participe avec succès à de multiples compétitions. Il remporte notamment la médaille d'or à l'IKA Culinary World Olympics 2012 d'Erfurt, à l'Expogast Culinary World Cup 2010, de même qu'au Championnat d'Europe de sculpture sur fruits de Prague en 2009.

Actuellement, Olivier Herbomel est formateur au diplôme « Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) Fruitier Primeur ». Il est aussi membre de l'Académie Nationale de Cuisine, ainsi que de l'Académie Culinaire de France.



A l'heure où le Salon ouvrira ses portes, Olivier Herbomel sortira tout juste d'un nouveau concours lors duquel plus de 1600 chefs et pâtisseries professionnels du monde entier se seront confrontés : l'IKA Culinary Olympics d'Erfurt, l'une des plus prestigieuses compétitions internationales ! Gageons que notre sculpteur y rencontre le succès escompté ! | <http://sculpturedolivier.blogspot.ch/>

**Stand 184 / 1<sup>er</sup> étage**

### A savoir

- ▶ Participez à son atelier, le dimanche 30 octobre de 9h00 à 10h30 (sur inscription)  
<http://www.gouts-et-terroirs.ch/animations/les-ateliers-du-gout-grand-public/>
- ▶ Ou retrouvez le sur son stand pendant toute la durée du salon



## Nicolas Saint-Jean

Artiste Bartender et quadruple champion du monde de Flair Bartending

15

Nicolas Saint-Jean c'est l'histoire d'un jeune français qui, en peu d'années, est devenu la légende du Flair Bartending ou de la jonglerie de bar.

Plus qu'un compétiteur avec une technique impeccable, il invente littéralement un nouveau style dans le domaine qui mêle mouvements de hip hop, art martial et art du spectacle.

En 2004, après 4 titres de champion du monde, il arrête la compétition afin d'ouvrir sa propre école de Flair Bartending : Flairmotion. Premièrement basée à Londres, puis en France et maintenant en Espagne. Il enseigne ses méthodes à des barmen du monde entier. | <http://www.flairmotion.com/>



**Stand 149 / Halle 020 – Arène Gourmande**

### Programme d'activités à l'Arène Gourmande

- ▶ Vous aurez le plaisir d'admirer son show le lundi 31 octobre de 20h30 à 21h30

### Atelier entreprise

- ▶ Concevez vos propres cocktails le lundi 31 octobre de 18h00 à 19h15 (sur inscription)

<http://www.gouts-et-terroirs.ch/animations/les-ateliers-du-gout-entreprises/>



## Gerd Zenhäusern

*Chef de la formation du HC Fribourg-Gottéron*

16

Fils d'un entraîneur de hockey, frère de hockeyeur, Gerd Zenhäusern ne pouvait se diriger ailleurs que dans le hockey ! Il débute sa carrière à 15 ans déjà, dans le club de sa région natale, le HC Sierre, alors en ligue nationale B. Il se déplace ensuite dans le Jura, en Ajoie, puis à Hérिसau. Mais c'est en Suisse romande, au HC Lausanne et au HC Fribourg-Gottéron, qu'il joue principalement et fait montre de ses talents d'attaquant. C'est donc tout naturellement qu'il sera par la suite, tour à tour, entraîneur de ces deux mêmes clubs. Il vient d'être nommé Chef du département Formation du HC Fribourg-Gottéron.



**Stand 149 / Halle 020 – Arène Gourmande**

### Programme d'activités à l'Arène Gourmande

- ▶ Il accompagnera Gérald Saudan pour une recette le vendredi 28 octobre de 14h30 à 15h30

## Sébastien Rey

*Animateur radio et tv*



Sébastien Rey compte à son actif plusieurs émissions de la RTS (Grand Angle, Big Mohoj Show, Merci on vous écrira, Vidéo.net, les finales de « mon village a du talent » et « du dîner à la ferme », Star à la TV) et surtout Al Dente qu'il anime avec bonheur chaque samedi depuis 12 ans. Mais son grand et premier amour reste la radio qui rythme son quotidien. Tous les matins il anime Good Morning Valais sur Rhône FM entre 6h et 8h, radio valaisanne dont il est chef d'antenne.

**Stand 149 / Halle 020 – Arène Gourmande**

### Programme d'activités à l'Arène Gourmande

- ▶ Il sera aux côtés de l'Equipe Suisse de Boulangerie le dimanche 30 octobre de 15h30 à 16h30



17

## Anita Lalubie

*Cheffe, consultante*

« Comme on mange on vit »

Passionnée par la cuisine depuis sa plus tendre enfance, elle transforme depuis toujours chaque plat traditionnel en met gastronomique.

Après sa formation de cuisine et traiteur à l'école hôtelière de Nîmes, elle effectue une formation de pâtissière à Cavaillon. Elle arrive en Suisse en 2003 et intègre l'équipe de Philippe Chevrier dans l'une de ses brasseries et se fait remarquer par la RTS pour la co-présentation de l'émission culinaire « Al dente ». En parallèle, elle travaille actuellement comme consultante dans le domaine de la cuisine spécialisée, notamment dans les régimes sans gluten, sans lactose ou bio. Passionnée par cette thématique d'alimentation restrictive, elle se spécialise encore et toujours dans ce domaine afin de réaliser son désir de rendre le plaisir de la gourmandise aux personnes souffrant de troubles ou intolérances alimentaires. |



<http://www.anitalalubie.com/>

**Stand 149 / Halle 020 – Arène Gourmande**

### Programme d'activités à l'Arène Gourmande

- ▶ Elle sera aux côtés d'Eric Emery, le mardi 1<sup>er</sup> novembre de 13h30 à 14h30



## Nouveau, un brunch du terroir

Dimanche 30 octobre, de 10h à 14h

Concocté par Les Délices d'Alice



LES DÉLICES D'ALICE  
SERVICE GASTRONOMIQUE

18

### Et si vous brunchiez ?

Alice concocte des brunchs en regroupant tous les artisans et producteurs de la région bulloise. Ainsi vous avez l'opportunité de déguster des mets locaux issus de notre magnifique terroir. Une multitude de sortes de pains et de viennoiseries, des confitures maison, des yogourts et bircher artisanaux, des fromages savoureux, de la viande goûteuse, des terrines campagnardes et même des omelettes minute ! Choisissez vos ingrédients et nous cuisinons votre omelette devant vous ! Une petite soif ? Cafés, thés et un bar à jus de fruits et à sirops vous attendent !

Le brunch est organisé sur la mezzanine en halle 050. Un espace privatif, avec une vue imprenable sur les stands. L'occasion de bruncher en toute convivialité, en famille ou entre amis, dans une ambiance sympathique. Vous pourrez suspendre votre brunch le temps d'une visite du salon, et y revenir à votre gré.

Les places sont limitées alors n'attendez plus, inscrivez-vous !

### Infos pratiques

Adultes CHF 55.-/ Enfants 6-12 ans CHF 29.-

Boissons sans alcool et entrée au salon incluses

Lieu : Mezzanine Halle 050

Réservations : [salon@gouts-et-terroirs.ch](mailto:salon@gouts-et-terroirs.ch) jusqu'au 21 octobre 2016





## Autres animations

Des activités permanentes en libre accès

19

### L'AMUSE-BOUCHE

GOÛTER SENTIR TOUCHER  
VOIR ENTENDRE & S'AMUSER

« L'Amuse-Bouche » : goûter, sentir, toucher, voir, entendre & créer

Créée en 2015 pour les enfants et leur famille, cette exposition interactive a rencontré un vif succès, puisque visitée par quelque 10'000 enfants et adultes !

Cette année, une nouvelle activité basée sur l'ouïe, de nouveaux ingrédients cachés, et de nouvelles spécialités du terroir sont proposés aux enfants et aux familles.

#### L'Ecole du Goût

Les enfants pourront participer à un atelier lors duquel ils mettront la main à la pâte en compagnie de boulangers-confiseurs, d'animatrices professionnelles de l'alimentation équilibrée et du mouvement régulier et de plusieurs autres intervenants de divers horizons.

*Inscription sur le stand*

**Stand 147 / Halle 020**

► [www.gouts-et-terroirs.ch/fr/animations/lamuse-bouche](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/animations/lamuse-bouche)





## Au programme de L'Ecole du Goût

Chaque jour, une ou plusieurs séances de 45 minutes

20

### A la découverte du chocolat

Les enfants découvriront le chocolat, ses composants et sa fabrication, avec les différents ingrédients de base (fève de cacao, cabosse, beurre de cacao, pâte de cacao etc.), que chacun pourra toucher et goûter !

Lors du premier atelier du vendredi 28 octobre, un chocolat sera fabriqué et sera conché durant le temps du reste de l'exposition dans une mini conche de présentation. Lors des deux ateliers suivants du samedi 29 octobre et du mardi 1er novembre, l'évolution lors du conchage pourra être vue.

Les participants réaliseront une ou plusieurs plaques de chocolat qu'ils agrémenteront à leur goût. Chacun pourra repartir avec sa réalisation.

- ▶ Vendredi, de 10h45 à 11h30
- ▶ Samedi, de 10h45 à 11h30
- ▶ Mardi, de 10h45 à 11h30

Par Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères, [www.chocolaterie-gruyeres.ch](http://www.chocolaterie-gruyeres.ch)

### Les céréales ingrédient n°1 du boulanger-fabriquez des produits en pâte à tresses

Un professionnel de la boulangerie présentera différentes céréales que chacun pourra voir et toucher, ainsi qu'apprendre leur utilisation dans le pain et les produits de boulangerie. Les enfants verront aussi comment on fabrique de la farine !

Ils fabriqueront de leurs propres mains un produit en pâte à tresse grâce aux conseils du boulanger !

Le produit sera cuit à la fin de l'animation et pourra être récupéré sur place une heure après la fin de l'atelier.

- ▶ Vendredi, de 12h00 à 12h45
- ▶ Samedi, de 12h00 à 12h45
- ▶ Mardi, de 12h00 à 12h45

Par Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères, [www.chocolaterie-gruyeres.ch](http://www.chocolaterie-gruyeres.ch)

### Assiette à croquer

Les enfants créeront une assiette-tableau à l'aide d'aliments connus et moins connus, qui leur donnera l'envie d'y goûter. En effet, pour goûter les aliments, il faut les connaître... les goûter avec nos yeux, nos doigts, notre nez... avant de les amener à notre bouche !

Une multitude d'aliments seront mis à disposition des enfants pour leur permettre de créer une assiette-tableau à croquer.

- ▶ Vendredi, de 14h45 à 15h30 et de 16h15 à 17h00

Par une Équipe de professionnels de l'alimentation des projets « Carambole » et « BAME », promotion de l'alimentation équilibrée et du mouvement régulier pour les enfants de 0 à 12 ans de la Croix-Rouge fribourgeoise, sur mandat de la Direction de la Santé et des affaires sociales.

[www.bame-fr.ch](http://www.bame-fr.ch)



21

## Les barres de céréales : une récréation 100% fait maison !

Les enfants apprendront à fabriquer des barres de céréales pratiques à emporter avec eux lors de leurs activités ou pour la récréation. Au travers d'un jeu, ils découvriront également des informations sur les ingrédients qui les composent.

- ▶ Vendredi, de 17h45 à 18h30
- ▶ Samedi, de 13h15 à 14h00
- ▶ Dimanche, de 16h15 à 17h00
- ▶ Lundi, de 18h15 à 19h00
- ▶ Mardi, de 15h30 à 16h15

*Par l'Institut agricole de Grangeneuve*

## Des biscuits apéritifs au Gruyère

Les enfants ont certainement davantage l'habitude de manger des biscuits sucrés que salés ! Cet atelier leur permettra d'apprendre comment réaliser des biscuits salés au Gruyère, en guise d'apéritif !

- ▶ Samedi, de 14h45 à 15h30

*Par Mme Denise Philipona, ancienne Table d'hôtes, Vuippens*

## Les abeilles et les produits de la ruche

Cet atelier permet de découvrir en sentant et goûtant tout ce que fabriquent ces incroyables insectes : le miel, le pollen, la propolis, la gelée royale. Les enfants pourront repartir avec un petit pot de miel et un livret avec plein de bonnes recettes à réaliser chez soi !

- ▶ Mardi, de 15h30 à 16h15

*Par Graines d'Apiculteurs, Riaz – Mme Carine Beaud, [www.grainesdapiculteurs.ch](http://www.grainesdapiculteurs.ch)*

## Faire son beurre soi-même !

Ils le faisaient à l'époque, mais aujourd'hui, on l'achète tout prêt, en plaque... Ce n'est pourtant pas compliqué de le faire soi-même ! Durant cet atelier, les enfants pourront faire leur propre beurre.

- ▶ Vendredi, de 13h15 à 14h00
- ▶ Dimanche, de 11h45 à 12h30

*Par Myriam Hurni, Au Clair de Lune, Ferme et laiterie biodynamique, Romont, [www.auclairdelune.ch](http://www.auclairdelune.ch)*



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## L'Apéro c'est rigolo !

Les enfants pourront confectionner des sablés décorés, des brochettes super chouettes, des roulades gourmandes et une boisson sympa.

- ▶ Lundi, de 17h00 à 17h45

Par Les Délices d'Alice, Bulle – Mme Alice Egger, [www.lesdelicesdalice.ch](http://www.lesdelicesdalice.ch)

## Viens tourner et déguster une fondue 100% Vacherin Fribourgeois AOP !

Un petit atelier pour apprendre à réaliser une fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP avec un fromager qui donnera aux enfants tous les trucs et astuces pour la réussir !

- ▶ Dimanche, de 14h45 à 15h30
- ▶ Mardi, de 14h15 à 15h00

Par François Raemy, Fromager retraité, [www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch)

*Sous réserve de compléments et modifications*

- ▶ [www.gouts-et-terroirs.ch/fr/animations/lamuse-bouche](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/animations/lamuse-bouche)



## Merci aux partenaires de l'Amuse-Bouche

L'Amuse-Bouche est un projet créé par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, en collaboration avec Carine Cornaz Bays (conception du projet) et réalisé avec le soutien de plusieurs partenaires, que nous remercions sincèrement pour leur apport.

23

### Partenaires argent



### Partenaires prestations



### Partenaires activités



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie  
de la formation et de la recherche DEFR  
Agroscope





# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## Partenaires prestations « Ecole du Goût »

24



Grangeneuve  
www.grangeneuve.ch



Association cantonale de la Croix-Rouge suisse



Direction de la santé et des affaires sociales DSAS  
Direktion für Gesundheit und Soziales GSD



alimentation et mouvement des 0-12 ans  
ernährung und bewegung von 0-12 Jahren  
www.ba&me.fr.ch



Alimentation et mouvement  
Ernährung und Bewegung



## Avec le soutien de



Direction des Institutions, de l'agriculture et des forêts DIAF  
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD



## Au 1er étage, la visite continue

### La visite continue !

La visite ne s'arrête pas au rez-de-chaussée, 26 exposants vous font découvrir leurs produits d'exception au 1er étage.

25

### Restaurant et bar avec vue

#### Restaurant et bar avec vue

A l'étage, profitez à nouveau du restaurant avec sa terrasse donnant directement sur la halle d'exposition des hôtes d'honneur.

**Nouveau : Le restaurant reste ouvert en soirée jusqu'à 24h00.**

Cette année, un bar vous offrant une vue sur l'Arène Gourmande vous attend également à l'étage.

Le bar restera ouvert après la fermeture des stands.

#### Horaires du bar « AU 1er »

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Vendredi et samedi | jusqu'à 02h00 |
| Dimanche et lundi  | jusqu'à 00h00 |
| Mardi 1er novembre | jusqu'à 17h00 |

**Stand 193-194 / 1<sup>er</sup> étage**

### Dans la peau d'un testeur FRC

La FRC recherche 1000 volontaires pour participer à un test gustatif grandeur nature.

Capacité requise : sens du goût, rigueur et précision.

Rendez-vous sur le stand FRC.

Durée : 15 minutes

**Stand 165 / 1<sup>er</sup> étage**

### Sculpture sur fruits et légumes

Olivier Herbomel, champion de la spécialité, sculpte en public, sur son stand, des œuvres d'art maraîchères et fruitières.

**Stand 184 / 1<sup>er</sup> étage**



## L'Arène Gourmande



26



L'Arène Gourmande est l'animation reine des Goûts et Terroirs ! 200 places assises sont à disposition pour suivre le travail des cuisiniers à leurs fourneaux. Des grands chefs, des auteurs de livres de cuisine ou des personnalités amatrices de gastronomie se succéderont pour partager leurs tours de mains et leurs petits secrets. Les démonstrations sont suivies d'une dégustation gratuite.

La mise en valeur des produits du terroir, et plus particulièrement des produits AOP-IGP est encouragée. Les chefs auront tout le loisir d'intégrer l'une de ces spécialités helvétiques dans leur plat. Accessibles à tout amateur de cuisine, les recettes réalisées dans L'Arène seront à disposition du public, dans un esprit de partage et de convivialité.

**Nouveau ! Les démonstrations de l'Arène Gourmande pourront être suivies en direct sur la page [www.facebook.com/goutsetterroirs](http://www.facebook.com/goutsetterroirs) et sur le site [www.arena-gourmande.ch/streaming](http://www.arena-gourmande.ch/streaming)**

Partenaires de L'Arène Gourmande :



Avec le soutien de :





## Programme de L'Arène Gourmande

Programme provisoire sous réserve de compléments et/ou modifications

27

► [www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme-et-invites](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme-et-invites)

### VENREDI 28 OCTOBRE

#### Gérald Saudan

Boulangerie Saudan, Fribourg  
Champion Swiss Bakery Trophy 2012  
<http://www.boulangerie-saudan.ch/fr>

Accompagné de Gerd Zenhäusern  
Chef de la formation HC Fribourg-Gottéron  
<http://www.gotteron.ch/>

De 14h30 à 15h30 à l'Arène Gourmande



#### Noémie et Quentin Top Chefs

Restaurant l'Univers, Aveyron (F)  
Jeunes Talents G&M 2015  
<http://www.lunivers-villefranche.com/>

De 16h30 à 17h30 à l'Arène Gourmande



#### Pierre-Alain Gschwend

Restaurant Le Carré, Clinique Générale Fribourg  
<http://www.le-carre.ch/fr/>

De 18h30 à 19h30 à l'Arène Gourmande





28

## SAMEDI 29 OCTOBRE

### Jérémy Desbraux

Sous-Chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

19/20 G&M, 3\* Michelin

<https://www.restaurantcrissier.com/>

De 12h30 à 13h30 à l'Arène Gourmande



### Emmanuel Poidevin

Restaurant de La Tour, Châtel-sur-Montsalvens  
5/20 G&M

<http://www.restodelatour.ch/>

De 14h30 à 15h30 à l'Arène Gourmande



### Jan Duarte Descloux

Gourmandises du Chef, Bulle

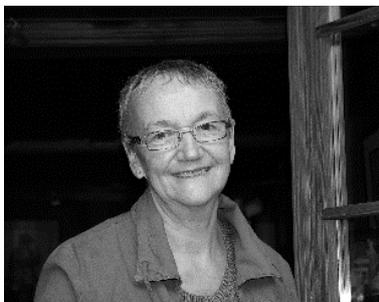
<http://gourmandisesduchef.com/>

De 16h30 à 17h30 à l'Arène Gourmande



### Denise Philipona et sa petite-fille Linda

De 18h30 à 19h30 à l'Arène Gourmande





INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## DIMANCHE 30 OCTOBRE

29

### Mathieu Bruno

Restaurant Là-Haut, Chardonne (VD)

<http://www.restaurant-la-haut.ch/>

De 11h30 à 12h30 à l'Arène Gourmande



### Jean-Yves Drevet

La Maison du Prussien, Neuchâtel

16/20 G&M

<http://www.hotel-prussien.ch/>

De 13h30 à 14h30 à l'Arène Gourmande



### Equipe Suisse de Boulangerie

Vice-Champion d'Europe 2015

<http://www.swissbaker.ch/>

Accompagnée de Sébastien Rey

Présentateur de l'émission culinaire de la RTS  
« Al dente » et animateur Rhône FM

De 15h30 à 16h30 à l'Arène Gourmande



### Trophée national de la Fée Verte

Swiss Barkeeper Union

<http://www.barkeeper-union.ch/>

De 18h00 à 22h00 à l'Arène Gourmande





INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## LUNDI 31 OCTOBRE - Journée des Grandes Tables de Suisse

30

### Claude Frôté

Le Bocca, St-Blaise 17/20 G&M, 1\* Michelin

<http://www.le-bocca.com/>

### Accompagné de Pierrot Ayer

Le Pérolles, Fribourg 18/20 G&M

<http://www.leperolles.ch/>

De 12h30 à 13h30 à l'Arène Gourmande



### Christophe Rod

Auberge de Lavaux, La Conversion

16/20 G&M

<http://www.auberge-de-lavaux.ch/>

De 14h30 à 15h30 à l'Arène Gourmande



### Guy Ravet

L'Ermitage, Vufflens-le-château)

19/20 G&M, 1\* Michelin

<http://www.ravet.ch/>

### Accompagné d'Ivo Adam

Kultur Casino, Berne

<https://www.kulturcasino.ch/>

De 16h00 à 17h00 à l'Arène Gourmande



### Thomas Neeser

Grand Hôtel du Lac, Vevey

16/20 G&M

<http://www.hoteldulac-vevey.ch/>

De 17h30 à 18h30 à l'Arène Gourmande



### Flair-Bartending-Show

#### Nicolas Saint-Jean

Multiple champion du monde de Flair Bartending

<http://www.flairmotion.com/>

De 20h30 à 21h30 à l'Arène Gourmande





## MARDI 1er NOVEMBRE

31

### Alice Egger

Les Délices d'Alice, Bulle

<http://www.lesdelicesdalice.ch/>

De 11h30 à 12h30 à l'Arène Gourmande



### Eric Emery

Boulangerie Emery, Genève

Vainqueur du prix B. Aebersold 2014

<http://www.eric-emery.ch/>

Accompagné d'Anita Lalubie

Cheffe dans l'émission culinaire RTS « Al dente »

<http://www.anitalalubie.ch/>

De 13h30 à 14h30 à l'Arène Gourmande



### Patrick Gazeau

Les Jardins de La Tour, Rossinières (VD)

14/20 G&M

<http://www.lesjardinsdelatour.ch/>

De 15h30 à 16h30 à l'Arène Gourmande





## Préparez votre visite

32

### Parking et transports publics

#### Parquez futé

Durant les 5 jours du salon, des parkings seront organisés dans les environs d'Espace Gruyère :

- ▶ Vendredi 28 octobre : zone de parcage à la rue de la Pala. Un montant de CHF 5.- sera prélevé par véhicule. Aucune navette n'est prévue.
- ▶ Du samedi 29 octobre au mardi 1er novembre : zone de parcage dans la zone industrielle de Planchy – Liebherr. Un forfait de CHF 10.- est prélevé par véhicule à l'entrée du parking. Celui-ci comprend le stationnement et le parcours en navette pour tous les occupants du véhicule.
- ▶ Durant toute la durée du salon, un nombre limité de places de stationnement payantes (CHF 5.-) sont disponibles dans les environs immédiats du centre.

Les automobilistes désirant se rendre au Salon doivent impérativement suivre la signalisation mise en place dans les environs de Bulle, ainsi que les indications données par le personnel de parking.

Le nombre de places de parc disponibles aux alentours d'Espace Gruyère étant particulièrement limité, les Bullois sont vivement encouragés à utiliser les transports publics MOBUL (ligne 2) ou à rejoindre le Salon à pieds.

### Offre combinée Transports publics fribourgeois (TPF)



***Venez à Bulle en transports publics, c'est 20% de réduction sur l'entrée du Salon des Goûts et Terroirs et sur votre titre de transport !***

Offre valable aux automates TPF et auprès des chauffeurs TPF. Pour les détenteurs d'abonnement Frimobil ou général, veuillez vous adresser aux guichets TPF de la gare de Bulle ou de Fribourg lors de votre venue.

Consultez les horaires sur : [www.tpf.ch](http://www.tpf.ch)



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

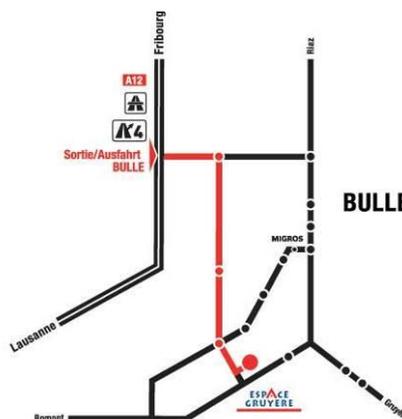
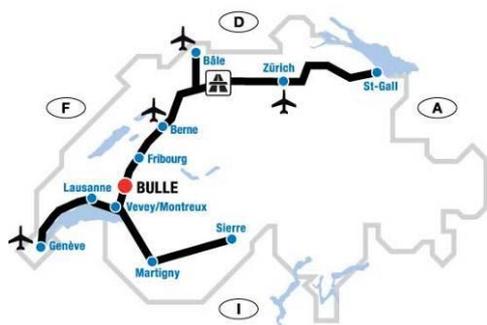
GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## Accès

Adresse de la manifestation (GPS)

Espace Gruyère SA, Rue de Vevey 136, CH – 1630 Bulle

33



## Horaires

Vendredi 28 octobre au lundi 31 octobre  
Mardi 1<sup>er</sup> novembre

10h00 à 22h00  
10h00 à 17h00

## Horaires du bar

Vendredi et samedi  
Dimanche et lundi  
Mardi 1<sup>er</sup> novembre

jusqu'à 02h00  
jusqu'à 00h00  
jusqu'à 17h00

## Billetterie

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Carte permanente   | CHF | 30.- |
| Adulte   | CHF | 15.- |
| Entrée soirée<br>(1h00 avant la fermeture des stands, bar jusqu'à 02h00) | CHF | 5.-  |
| Enfant de 6 à 16 ans (gratuit pour les moins de 6 ans)                   | CHF | 6.-  |
| AVS-AI, Etudiant   | CHF | 9.-  |
| Famille (dès 3 personnes, maximum 2 adultes)                             | CHF | 30.- |

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

## Navettes

Bus navette organisé du samedi au mardi, depuis le parking situé en zone industrielle.  
Forfait de CHF 10.- comprenant le stationnement pour le véhicule et la navette pour tous ses occupants.  
Les bus sont opérationnels ½ h avant l'ouverture et 1h après la fermeture des halles d'exposition.



## Liste des pintes

[www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/les-pintes/](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/les-pintes/)

34

| Halle | Stand | Nom de la pinte  |
|-------|-------|--|
| H050  | 14    | <b>Au Chalet de Cremo</b><br>Fondue, jambon, soupe de chalet, assiette viande séchée                     |
| H020  | 139   | <b>Burgerland</b><br>Hamburgers du Terroir maison  |
| H050  | 36    | <b>Carnotzet Valaisan</b><br>Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes valaisannes, potage |
| H030  | 107   | <b>Ceux du Canard</b><br>Produits à base de canard ou d'oie  |
| H040  | 77    | <b>Grotto Ticinese</b><br>Produits du terroir tessinois  |
| H040  | 87    | <b>I Délitho Fribordzê</b><br>Produits du terroir fribourgeois   |
| H050  | 26    | <b>La Pinte Vaudoise</b><br>Produits du terroir vaudois  |
| H020  | 150   | <b>La Table Aveyronnaise, Chez Noémie et Quentin</b><br>Produits du terroir de l'Aveyron                 |
| H050  | 18    | <b>Le Festin Neuchâtelois</b><br>Produits du terroir neuchâtelois  |
| H020  | 134   | <b>Le Mas Bleu</b><br>Huîtres et moules de Tamaris   |
| H050  | 16    | <b>Pinte Genève Terroir</b><br>Produits du terroir genevois  |
| 1er   | 194   | <b>Restaurant "Au Premier"</b><br>Tartares et carpaccios   |
| H030  | 126   | <b>Les Cafés Esperanza Sàrl</b><br>Bar à cafés   |
| 1er   | 193   | <b>Bar "Au Premier"</b><br>Bar (jusqu'en fin de soirée)  |



## Liste des exposants

► [www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants)

35

| N° | HALLES | Exposant                                 | Localité            |
|----|--------|--|---------------------|
| 1  | EXT    | Pain de Seigle valaisan AOP              | Conthey             |
| 2  | H010   | Press Corner                             | Bulle               |
| 3  | H010   | Vestiaire                                | Bule                |
| 4  | H050   | Les Liqueurs du Grand-Père Cornut        | Randogne            |
| 5  | H050   | Cave La Fournaise Sàrl                   | Veyras              |
| 6  | H050   | Cave Les Sentes                          | Sierre              |
| 7  | H050   | Régence-Balavaud                         | Vétroz              |
| 8  | H050   | Fernand Cina SA                          | Salgesch            |
| 9  | H050   | Escalier de la Dame                      | Saxon               |
| 10 | H050   | Gilles et Joël Cina GmbH                 | Salgesch            |
| 11 | H050   | Reynard Jean-Marie                       | Savièse             |
| 12 | H050   | Inspiration Sàrl                         | Venthône            |
| 13 | H050   | La Ferme Valaisanne                      | Collombey           |
| 14 | H050   | Crema SA                                 | Villars-sur-Glâne   |
| 15 | H050   | Editions Cabédita                        | Bière               |
| 15 | H020   | Chocolat Artisanal                       | Meinier             |
| 15 | H050   | Domaine des Abeilles d'Or                | Chouilly            |
| 15 | H050   | Domaine des Vallières                    | Satigny             |
| 15 | H050   | Cave Les Oulaines                        | Lully               |
| 15 | H050   | Domaine des Graves                       | Athenaz             |
| 15 | H050   | Domaine du Paradis                       | Satigny             |
| 15 | H050   | Villard et Fils                          | Anières             |
| 15 | H050   | Domaine de Beauvent                      | Bernex              |
| 15 | H050   | Domaine des Pendus                       | Peney               |
| 15 | H050   | Domaine des Faunes                       | Dardagny            |
| 15 | H050   | Les Coudrays                             | Choulex             |
| 15 | H050   | La Cave de Genève                        | Satigny             |
| 15 | H050   | Dupraz Stéphane                          | Soral               |
| 15 | H050   | Domaine du Chambet                       | Gy                  |
| 15 | H050   | Cave de Sézenove                         | Sézenove            |
| 15 | H050   | Domaine de la Printanière                | Avully              |
| 15 | H050   | Domaine de Miolan                        | Choulex             |
| 15 | H050   | Absintissimo                             | Plan-les-Ouates     |
| 15 | H050   | Ferme Courtois                           | Versoix             |
| 15 | H050   | Domaine de l'Abbaye                      | Presinge            |
| 15 | H050   | Berthaudin SA                            | Carouge             |
| 16 | H050   | Pinte Genève Terroir                     | Bernex              |
| 16 | H050   | Genève Terroir                           | Bernex              |
| 17 | H050   | Neuchâtel - Vins et Terroirs             | Cernier             |
| 17 | H050   | Boulangerie Pâtisserie Confiserie Achini | Le Locle            |
| 17 | H050   | Au Grenier Gourmand                      | Travers             |
| 17 | H050   | Boucherie Charcuterie Perroud            | Les Ponts-de-Martel |
| 17 | H050   | Fromagerie Les Martels                   | Les Ponts-de-Martel |
| 17 | H050   | Domaine de Montmolin                     | Auvernier           |
| 18 | H050   | Le Festin Neuchâtelois                   | Cernier             |
| 18 | H050   | Cinq Sens                                | Fontaines           |
| 19 | H050   | Union des paysannes neuchâteloises       | Villiers            |
| 19 | H050   | Cave des Lauriers                        | Cressier            |
| 19 | H050   | Domaine Hôpital Pourtalès                | Cressier            |
| 19 | H050   | Caves de la Béroche                      | St - Aubin - Sauges |
| 19 | H050   | Caves du Prieuré                         | Cormondrèche        |
| 20 | H050   | Les Caves Mauler                         | Môtiers             |
| 20 | H050   | Chocolatissimo                           | Neuchâtel           |
| 20 | H050   | La Maison de l'Absinthe                  | Môtiers             |
| 20 | H050   | Alain Gerber                             | Hauterive           |
| 20 | H050   | Grillette, Domaine de Cressier           | Cressier            |
| 20 | H050   | Olivier Lavanchy Vins                    | Neuchâtel           |
| 20 | H050   | Cave du Cep                              | Cortailod           |
| 21 | H050   | Crème Renversante Sàrl                   | Ponts-de-Martel     |
| 22 | H050   | Domaine de Chantemerle                   | Tartegnin           |



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

36

|    |      |   |                     |
|----|------|---|---------------------|
| 23 | H050 | Domaine la Passion, Christian & Laetitia Dutruy | Luins               |
| 24 | H050 | Kursner Vins SA                                 | Féchy               |
| 25 | H050 | Association de la Région du Gros-de-Vaud        | Echallens           |
| 25 | H050 | Le Petit Encas                                  | Etagnières          |
| 25 | H050 | Le Gibier du Domaine                            | Thierrens           |
| 25 | H050 | Le Moulin d'Echallens                           | Echallens           |
| 26 | H050 | Vaud Terroirs                                   | Lausanne            |
| 26 | H050 | Service traiteur Terre vaudoise                 | Lausanne            |
| 26 | H050 | Terravin  | Paudex              |
| 26 | H050 | Interprofession du Gruyère AOP                  | Gruyères-Pringy     |
| 26 | H050 | Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP       | Moudon              |
| 27 | H050 | Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie              | Couvot              |
| 28 | H050 | Les Biscuits de la Fée Verte                    | Neuchâtel           |
| 29 | H050 | Fondation Rurale Interjurassienne               | Courtételle         |
| 30 | H050 | Terre&Nature Publications SA                    | Lausanne            |
| 31 | H050 | Maison Gilliard SA                              | Sion                |
| 32 | H050 | Brasserie Trois-Dames                           | Ste-Croix           |
| 33 | H050 | Accents-du-terroir.ch                           | Siviez              |
| 34 | H050 | Jean-René Germanier SA                          | Vétroz              |
| 35 | H050 | Le Caveau Saviésan Sàrl                         | Savièse             |
| 36 | H050 | Carnotzet Valaisan                              | Verbier             |
| 37 | H050 | La Montagnarde                                  | Saxon               |
| 38 | H050 | Crettenand Pierre-Antoine                       | Saillon             |
| 39 | H050 | Cave des Deux-Rives                             | Brignon (Nendaz)    |
| 40 | H050 | Cave Gérald Besse                               | Martigny-Croix      |
| 41 | H050 | Cave de l'Adret SA                              | Champlan            |
| 42 | H050 | Gregor Kuonen Caveau de Salquenen AG            | Salgesch            |
| 43 | H050 | Cave du Liquidambar                             | St-Pierre-de-Clages |
| 44 | H050 | Scrounchs toujours !                            | Grône               |
| 45 | H050 | 100 % Valaisan                                  | Aproz               |
| 46 | H050 | Adrian & Diego Mathier                          | Salgesch            |
| 47 | H050 | Association Suisse des AOP-IGP                  | Bern                |
| 47 | H050 | Le Gruyère AOP                                  | Pringy              |
| 47 | H050 | Vacherin Fribourgeois AOP                       | Bulle               |
| 47 | H050 | Sbrinz AOP                                      | Sursee              |
| 47 | H050 | Charcuterie Vaudoise IGP                        | Villeneuve          |
| 47 | H050 | Vacherin Mont d'Or AOP                          | Moudon              |
| 47 | H050 | Raclette du Valais AOP                          | Conthey             |
| 47 | H050 | Poire à Botzi AOP                               | Posieux             |
| 47 | H050 | Appenzeller Käse                                | Appenzell           |
| 48 | H050 | Boucherie de Campagne Jossi Sàrl                | Vouvry              |
| 49 | H050 | Les Celliers de Vétroz                          | Vétroz              |
| 50 | H050 | Cave du Rhodan                                  | Salgesch            |
| 50 | H050 | Bäckerei Fuchs                                  | Zermatt             |
| 51 | H050 | Cave Villa Solaris                              | St-Pierre-de-Clages |
| 52 | H050 | Cave de la Tulipe                               | Fully               |
| 53 | H050 | Cave Rive du Bisse                              | Ardon               |
| 54 | H050 | Tête de Moine AOP                               | St-Imier            |
| 54 | H050 | L'Etivaz AOP                                    | L'Etivaz            |
| 54 | H050 | Saucisson Neuchâtelois IGP                      | Les-Ponts-de-Martel |
| 54 | H050 | Berner Alpkäse AOP                              | Heiligenschwendli   |
| 55 | H050 | Emmentaler Switzerland AOP                      | Bern                |
| 56 | H050 | Fonjallaz Vins SA                               | Eppesses            |
| 56 | H050 | Bovy fils                                       | Gilly               |
| 56 | H050 | Domaine des Moines                              | Villeneuve          |
| 56 | H050 | Domaine de la Baudelière                        | Aigle               |
| 56 | H050 | Domaine de la Capitaine                         | Begnins             |
| 56 | H050 | Domaine des Ours                                | Dully               |
| 56 | H050 | Domaine de Chantailles                          | Tartegnin           |
| 56 | H050 | Union vinicole de Cully                         | Cully               |
| 56 | H050 | Fischer Vins                                    | Belmont             |
| 56 | H050 | Aguet Vins                                      | Féchy               |
| 56 | H050 | Gaillard Vins                                   | Eppesses            |
| 56 | H050 | Cochard Vins                                    | St-Triphon          |
| 56 | H050 | Cave des Viticulteurs de Bonvillars             | Bonvillars          |
| 56 | H050 | Joly Vins                                       | Grandvaux           |



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016

BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

37

|     |      |  |                      |
|-----|------|--|----------------------|
| 56  | H050 | La Cave des Vignerons de Corseaux                          | Corseaux             |
| 56  | H050 | Château de Crans   | Crans-près-Céligny   |
| 56  | H050 | Domaine du Feuillage                                       | Perroy               |
| 56  | H050 | Cave de Goutte de l'Amitié                                 | Féchy                |
| 56  | H050 | Christophe Bertholet                                       | Villeneuve           |
| 56  | H050 | Tomme Fleurette  | Rougemont            |
| 56  | H050 | Terre vaudoise   | Lausanne             |
| 56  | H050 | Boucherie Stuby  | Vevey                |
| 56  | H050 | Le Cœur de Moudon  | Yverdon              |
| 56  | H050 | Pays d'Enhaut Produits Authentiques et L'Etivaz            | Rossinière           |
| 56  | H050 | Brebisane  | Puidoux              |
| 56  | H050 | Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpes « L'Etivaz | L'Etivaz             |
| 57  | H050 | Mont-sur-Rolle Promotion                                   | Mont-sur-Rolle       |
| 58  | H040 | Bovey-Fils Moulin-Huilerie de Sévery Sàrl                  | Sévery               |
| 59  | H040 | Domaine de Chantegrive SA                                  | Gilly                |
| 60  | H040 | Cave Girardet  | Lully                |
| 61  | H040 | Cave du Vallon   | Lavigny              |
| 61  | H040 | Domaine Le Portillon                                       | Tartegnin            |
| 62  | H040 | Domaine Sous les Jardins                                   | Bursinel             |
| 63  | H040 | Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou                   | Epalinges            |
| 64  | H020 | Berger Sauces  | Echallens            |
| 65  | H040 | Food Express - Fuhrer Konrad                               | Courlevon            |
| 66  | H040 | Les Délices de Tantine                                     | St-Maurice           |
| 67  | H040 | Parfum de Vigne  | Dully                |
| 68  | H040 | Cave du Consul   | Perroy               |
| 69  | H020 | Brasserie de la Côte                                       | Vullierens           |
| 70  | H040 | Pultorte   | Genève               |
| 70  | H040 | Les Pères Fruit'art  | Vinzel               |
| 71  | H040 | Ascona-Locarno Tourisme                                    | Locarno              |
| 72  | H040 | La Cave Vevey-Montreux                                     | Montreux             |
| 73  | H040 | Pausa Caffè Sàgl   | Rivera               |
| 74  | H040 | Cave Albiez-Meylan   | Mont-sur-Rolle       |
| 75  | H040 | Agriloro SA  | Genestrerio          |
| 76  | H040 | BagBrands Sàrl   | Bulle                |
| 77  | H040 | Grotto Ticinese  | Lugano               |
| 78  | H040 | Valsangiacomo Vini   | Mendrisio            |
| 79  | H040 | DiGiovanna SA  | Vira-Gamborogno      |
| 80  | H040 | Società Ticinese di economia alpestre                      | Giornico             |
| 81  | H040 | Terrani alla Maggia SA                                     | Ascona               |
| 82  | H040 | Apis Sagl  | Melano               |
| 83  | H040 | Puralpina AG   | Frutigen             |
| 84  | H040 | L'Ecuyer des Saveurs                                       | Belmont-sur-Lausanne |
| 85  | H040 | Domaine Philippe et Laurence Jobin                         | Echichens            |
| 86  | H030 | Boucherie Götschmann SA                                    | Giffers              |
| 87  | H040 | Ass. Prom. Produits du Terroir Pays de Fribourg            | Granges-Paccot       |
| 87  | H040 | I Délitho Fribordzê  | Granges-Paccot       |
| 88  | H030 | Schmutz Vins SA  | Praz                 |
| 89  | H030 | Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Ecoffey                  | Romont               |
| 90  | H030 | Schneckenpark Etienne                                      | Gurmels              |
| 91  | H030 | Fromagerie Moléson SA                                      | Orsonnens            |
| 92  | H030 | AB Création  | Farvagny             |
| 93  | H030 | Boucherie Blanc  | Chatel-St-Denis      |
| 94  | H030 | Marché des Chandines                                       | Delley               |
| 95  | H030 | Laiterie-Fromagerie du Pâquier                             | Le Pâquier-Montbarry |
| 96  | H030 | Boulangerie Marchon et Favre Sàrl                          | Cottens              |
| 97  | H030 | Cré-Aline  | Semsales             |
| 98  | H030 | Bio Fribourg - Administration des vignobles de l'Etat      | Rosshäusern          |
| 99  | H030 | Schwaller's Sensler Bauerladen                             | St. Antoni           |
| 100 | H030 | Au Bricelet d'Or   | Cormérod             |
| 100 | H030 | Frioba   | Sorens               |
| 101 | H030 | Fromagerie de Marsens-Vuippens                             | Marsens              |
| 102 | H030 | Brasserie Artisanale de Fribourg                           | Fribourg             |
| 102 | H030 | Brasserie du Chauve  | Fribourg             |
| 102 | H030 | Fleisch und Brau AG  | St. Ursen            |
| 102 | H030 | Freiburger Biermanufactur                                  | Fribourg             |
| 103 | H030 | Caramel Heidi  | Frasses              |



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016

BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

38

|     |      |  |                          |
|-----|------|--|--------------------------|
| 104 | H030 | Camelina Sàrl                                      | Villarlod                |
| 105 | H030 | Javet et Javet                                     | Lugnorre                 |
| 106 | H030 | Parcs Suisses                                      | Bern                     |
| 106 | H030 | Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut        | Château-d'Oex            |
| 107 | H030 | Ceux du Canard                                     | La Seyne-sur-Mer         |
| 108 | H030 | Chez Séverine et Luca                              | Cournillens              |
| 109 | H030 | Pâtés de Rosière                                   | Belfaux                  |
| 110 | H030 | Apis Distribution                                  | Peseux                   |
| 111 | H030 | El Corsica   | Yvornes                  |
| 112 | H020 | La Uliva   | Riesi CL                 |
| 113 | H030 | La Chocolatière                                    | Lausanne                 |
| 114 | H030 | Trésors du Chai                                    | Lausanne                 |
| 115 | H030 | Salami SA  | La Tour-de-Trême         |
| 116 | H030 | Ringier Axel Springer Suisse SA                    | Lausanne                 |
| 117 | H030 | La Route du Québec                                 | La Neuveville            |
| 118 | H030 | Enz Premium Spezialitäten AG                       | Schönholzerswilten       |
| 119 | H030 | JB Morilles  | Onnens                   |
| 120 | H030 | Oil & Whisky                                       | Sion                     |
| 121 | H030 | Chez Denis   | Vuadens                  |
| 122 | H030 | Les Délices de la Ruche                            | Charmoille               |
| 123 | H030 | Alain Saucissons                                   | Ponteilla                |
| 124 | H030 | Saldac Suisse                                      | Prilly                   |
| 125 | H030 | Macarons de Provence                               | Montpellier              |
| 126 | H030 | Les Cafés Esperanza Sàrl                           | Vuadens                  |
| 127 | H010 | Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA        | Romont                   |
| 128 | H010 | Magasin du Monde Fribourg                          | Lausanne                 |
| 129 | H010 | Glacier Equey Sàrl                                 | Fribourg                 |
| 130 | H020 | Au-dessus du Volcan                                | Conches                  |
| 131 | H020 | Pour Gourmets                                      | Riggisberg               |
| 132 | H020 | Ail Rose de Lautrec                                | Vielmer-sur-Agout        |
| 133 | H020 | Gugger-Guillod SA                                  | Nant-Vully               |
| 134 | H020 | Le Mas Bleu  | La Seyne-sur-Mer         |
| 135 | H020 | Délicieux Avenue SA                                | Genève                   |
| 136 | H020 | Liquoristerie-Vinaigrerie-Moutarderie du Grand-Pré | Cottens                  |
| 137 | H020 | Société Coopérative Viticole Villeneuve            | Villeneuve               |
| 138 | H020 | Paradis des Gourmets                               | Chénens                  |
| 139 | H020 | Burgerland   | Yverdon-les-Bains        |
| 140 | H020 | Loterie Romande                                    | Lausanne                 |
| 141 | H020 | Hans Nobs & Cie SA                                 | Münchenbuchsee           |
| 142 | H020 | Alphüsli Spezialitäten                             | Oberbipp                 |
| 143 | H020 | Alpine Bio Pilzzucht AG                            | Niederstocken            |
| 144 | H020 | Au Pavillon de la Truffe Suisse                    | Salvenach                |
| 145 | H020 | Maison Jean Huttard                                | Zellenberg - Alsace      |
| 146 | H020 | Vanille de Madagascar                              | Le Cannel                |
| 147 | H020 | L'Amuse-Bouche                                     | Bulle                    |
| 147 | H020 | L'Ecole du Goût                                    | Bulle                    |
| 148 | H020 | 7ème Swiss Bakery Trophy                           | Bulle                    |
| 149 | H020 | L'Arène Gourmande                                  | Bulle                    |
| 150 | H020 | Aveyron - Vivre Vrai                               | Rodez Cedex              |
| 150 | H020 | La Table Aveyronnaise, Chez Noémie et Quentin      | Rodez Cedex              |
| 150 | H020 | Conseil Départemental de l'Aveyron                 | Rodez                    |
| 150 | H020 | Coopérative des Vignerons du Vallon de Marcillac   | Valady                   |
| 150 | H020 | La Forge de Laguiole                               | Laguiole                 |
| 150 | H020 | Association Pérail                                 | Millau                   |
| 150 | H020 | Le Moulin du Pivert                                | La Fouillade             |
| 150 | H020 | La Brasserie de l'Aveyron (Onet-le-Château)        | Aveyron                  |
| 150 | H020 | La Chambre de Métiers et de l'Artisanat            | Aveyron                  |
| 150 | H020 | Comité Départemental du Tourisme de l'Aveyron      | Rodez                    |
| 150 | H020 | Aveyron Expansion                                  | Rodez                    |
| 150 | H020 | Office du Tourisme de Villefranche-de-Rouergue     | Villefranche de Rouergue |
| 150 | H020 | Office du Tourisme de Najac                        | Najac                    |
| 150 | H020 | Confédération Roquefort                            | Millau                   |
| 151 | H020 | Les Salaisons du Château                           | La Place (Ayent)         |
| 152 | H020 | Acetaia DiScandiano                                | Corgémont                |
| 153 | H020 | Anouche  | Creys Mépieu             |
| 154 | H020 | Cave Clavien-Défayes                               | Pont-de-la-Morge         |



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

39

|     |      |   |                    |
|-----|------|---|--------------------|
| 155 | H020 | Pumpkin House                                     | Siviriez           |
| 156 | H020 | Champagne Bruno Perseval                          | Sacy               |
| 157 | H020 | Roche Truffes                                     | Monthey            |
| 158 | H020 | Bailo - Gingembre Sàrl                            | Courrendlin        |
| 159 | H020 | Caligara-Monsellato Elvira                        | Genève             |
| 160 | H020 | Château Le Rosey                                  | Bursins            |
| 161 | H020 | Fenaco Léman Fruits                               | Perroy             |
| 162 | 1er  | Cacahualt Design                                  | Vuadens            |
| 163 | 1er  | Chocolats Canonica Genève                         | Vernier            |
| 164 | 1er  | Aux plaisirs des Douceurs                         | Forel Lavaux       |
| 165 | 1er  | Fédération romande des consommateurs              | Romont             |
| 167 | 1er  | Italiaselection Snc                               | Barge (CN) - Cueno |
| 168 | 1er  | Weidhöfler-Spezialitätenbrennerei                 | Ormaligen          |
| 169 |      | LIBRE   |                    |
| 170 | 1er  | U Liamone   | Andernos           |
| 171 | 1er  | Ma Confinade                                      |                    |
| 172 | 1er  | Be&Co SA  | Vernier            |
| 173 | 1er  | Passion du Goût                                   | Château-d'Oex      |
| 174 | 1er  | Délicésar Sàrl                                    | Lausanne           |
| 175 | 1er  | Carni 3 Colli                                     | Vevey              |
| 176 | 1er  | Racines   | Romanel-sur-Morges |
| 177 | 1er  | Original Food GmbH                                | Hergiswil          |
| 178 | 1er  | Negro Feinkost                                    | Bösingen           |
| 179 | 1er  | Swiss Wine Selection SA                           | Corseaux           |
| 180 | 1er  | Early Beck Boulanger-Confiseur                    | Gstaad             |
| 180 | 1er  | IG Dinkel   | Bärau              |
| 181 | 1er  | Cave le Brignon                                   | Nyon               |
| 182 | 1er  | Brasserie Docteur Gab's                           | Savigny            |
| 183 | 1er  | Arno Fine Food                                    | Thonon-les-Bains   |
| 184 | 1er  | Olivier Herbomel, sculpteur sur fruits et légumes | Lesquin            |
| 185 | 1er  | Distillerie Louis Morand & Cie SA                 | Martigny           |
| 186 | 1er  | Caffè Chicco d'Oro                                | Balerna            |
| 187 | 1er  | Itaste / Passeport Gourmand                       | Lausanne           |
| 188 | 1er  | DOP SAGL  | Balerna            |
| 189 | 1er  | Fidule du Sud Sàrl                                | Broc               |
| 190 | 1er  | Saint Bernard Viandes Séchées                     | Vionnaz            |
| 191 | 1er  | HFL Sàrl / Caline®                                | Bulle              |
| 192 | 1er  | Saveurs Persanes                                  | Monthey            |
| 193 | 1er  | Bar "Au Premier"                                  | Gruyères-Pringy    |
| 194 | 1er  | Restaurant "Au Premier"                           | Gruyères-Pringy    |
|     | H010 | Accueil - information                             | Bulle              |

Sauf erreur et/ou omission. Etat au 12/10/2016



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## Merci à nos précieux partenaires

### Partenaires

40

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND

iTaste  
Partageons nos goûts

IMPRIMERIE  
mtl  
www.mtisa.ch

### Partenaires média

Le Matin

Agri

Terre & Nature

### Avec le soutien de



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Direction des Institutions, de l'agriculture et des forêts DIAF  
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD

Bulle  
CITÉ DES GOÛTS & TERROIRS



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## Médias

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

41

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

### Accès presse

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

### Photographies

Un choix de photographies de l'édition 2015 est à disposition des médias sur le site internet de la manifestation. Des photos de l'édition 2016 seront ajoutées durant la manifestation.

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

### Rendez-vous presse

#### Mercredi 12 octobre

Conférence de presse

Communiqué + dossier de presse : l'édition 2016 se dévoile

#### Vendredi 21 octobre

Reminder à J-7

#### Jeudi 27 octobre

Communiqué de presse pour l'ouverture du salon

#### Dimanche 30 octobre

Communiqué de presse, bilan à mi-course, points forts à venir

#### Mardi 1er novembre

Communiqué de presse final (vers 16h)

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



# Goûts et Terroirs

LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

28 OCTOBRE  
1<sup>er</sup> NOVEMBRE 2016  
BULLE

INVITÉS  
D'HONNEUR

ANIMATIONS

AVEYRON  
VIVRE VRAI

NEUCHÂTEL  
VINS + TERROIR

Swiss Bakery Trophy | L'Amuse Bouche | L'Arène Gourmande | Les Ateliers du Goût

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
facebook.com/goutsetterroirs

## Contacts presse

Adresse mail principale pour la presse  
[presse@gouts-et-terroirs.ch](mailto:presse@gouts-et-terroirs.ch)

42

Christelle Grangier, attachée de presse Suisse romande  
+41 78 718 18 61

Barbara Pokorny, attachée de presse Suisse alémanique  
+41 79 759 03 66

## Autres contacts

Marie-Noëlle Pasquier, directrice  
[mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch](mailto:mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch)  
+41 79 319 89 32

Lionel Martin, secrétaire général  
[Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch](mailto:Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch)  
+41 78 637 41 92

## Sur la toile...

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

## Comité d'organisation

Christophe Darbellay, Président  
Marie-Noëlle Pasquier, Directrice  
Lionel Martin, Secrétaire général  
Romain Castella, Développement  
Thierry Sottas, Finances  
Yves Grandjean, Constructions  
Dominique Both, Technique