

## Communiqué de presse

Lors du Salon International de l'Agriculture de Paris, Switzerland Cheese Marketing, sous l'enseigne "*Les Fromages de Suisse*", réaffirme sa présence en France, dans le but de convaincre toujours plus de consommateurs de s'intéresser aux spécialités fromagères suisses !

---

**Voilà déjà 17 ans que Terroir Fribourg met en place, chaque année, le stand des *Fromages de Suisse*, sous mandat de Switzerland Cheese Marketing. Le prochain Salon International de l'Agriculture se tiendra du 23 février au 3 mars à Paris. Lors de cette édition 2019, un *show culinaire* sera reconduit, de même que l'accès au 2<sup>ème</sup> étage du restaurant suisse qui propose de manger avec une vue à 360° sur toute la halle. Pour répondre à la demande des *snacks*, chaque jour, des petits plats à base de fromage seront vendus à 5€ pour manger *sur le pouce*. Le Gruyère AOP sera fabriqué une fois par jour dans un véritable chaudron.**

Le restaurant suisse compte une nonantaine de places et propose un décor authentique et convivial. Des fondues moitié-moitié et des assiettes de charcuterie y sont proposées durant toute la journée. Pour étayer l'offre et proposer une alternative moins coûteuse et plus rapide, différents *snacks*, cuisinés devant les visiteurs, seront vendus pour manger *sur le pouce*. Chaque jour, un fromage différent sera apprêté de manière alléchante par un cuisinier et une cuisinière sur place.

Ce *show culinaire* part d'un constat : la consommation de fromage est souvent associée au fromage « à la coupe » alors qu'il existe de nombreuses possibilités de le cuisiner comme plat ou en apéritif. Le but de l'*Espace cuisine* est de donner de nouvelles idées aux amateurs de fromage. Ainsi, deux professionnels préparent des amuse-bouche et des *snacks*, composés des fromages présentés et vendus sur le stand. Les visiteurs ont la possibilité de déguster ces bouchées et/ou de se laisser tenter par un petit plat à l'emporter. Les recettes suivantes sont proposées: macaronis de chalet au Vacherin Fribourgeois AOP, polenta moelleuse à la Tête de Moine AOP, quiche aux poireaux, lardons et Gruyère AOP ainsi que risotto au jambon cru et Sbrinz AOP. Les recettes sont à disposition des clients qui peuvent acquérir les produits fromagers sur place, dans les vitrines de vente.

D'autres activités sont proposées aux visiteurs, notamment la possibilité de goûter la fondue moitié-moitié, préparée devant eux. Cette dégustation, très populaire, emploie deux personnes à plein temps ! En tout, près de 35 personnes sont affairées durant 10 jours à la bonne marche du stand, permettant ainsi un accueil irréprochable aux visiteurs français et internationaux, mais aussi aux touristes fribourgeois et suisses qui aiment à s'y retrouver en fin de journée !

### **Marques associées**

- Le Gruyère AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Tête de Moine AOP
- Sbrinz AOP

### **Plus d'informations**

#### **Directeur Terroir Fribourg**

Pierre-Alain Bapst : 026 467 30 31 / [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

#### **Président Terroir Fribourg**

Daniel Blanc : 079 749 27 74

### ***Informations sur Terroir Fribourg***

- Fondée en 1999, l'Association compte environ 120 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- Terroir Fribourg est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- L'Association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité.