



Communiqué de presse

Bulle, le 18 octobre 2023

J-14, Salon des Goûts et Terroirs 2023 : Du terroir à l'assiette !

La 23^e édition du *Salon Suisse des Goûts et Terroirs*, à Espace Gruyère de Bulle (FR), se déroulera du mercredi 1^{er} novembre au dimanche 5 novembre 2023. Cette nouvelle édition s'annonce gourmande, avec 300 exposants qui permettront aux visiteurs de déguster 5'500 produits et spécialités régionales, nationales et même internationales. *Goûts et Terroirs* propose la découverte de deux hôtes d'honneur : l'Œuf suisse, présenté par les aviculteurs romands et les vins suisses alémaniques, sous l'appellation *Deutschschweizer Wein*. De nombreuses animations et découvertes pour tous les âges sont au programme de ce rendez-vous qui s'annonce des plus alléchants.

Un voyage gourmand au patrimoine authentique

Le *Salon Suisse des Goûts et Terroirs* permet de "partir à la découverte de nouvelles saveurs et à la rencontre des artisans qui font vivre nos riches patrimoines régionaux et nous proposent des produits authentiques du terroir" relève Didier Castella, Président du Conseil d'État du Canton de Fribourg et Président du Salon. De l'Œuf suisse aux "Deutschschweizer Wein", en passant par les nombreuses animations autour du goût, le parcours s'annonce passionnant et varié. Le comité d'organisation et les artisans-producteurs mettent un point d'honneur, durant cinq jours de festivités, à rendre le public "heureux et rassasié", selon les dires de la Directrice du Salon Marie-Noëlle Pasquier.

De la poule à l'Œuf suisse, au cœur d'un véritable poulailler

L'Œuf suisse, invité d'honneur du *Salon Suisse des Goûts et Terroirs*, dévoile tous ses secrets, de sa production jusqu'à sa commercialisation au travers d'une exposition ludique et animée, présentée par les aviculteurs romands. Au cœur d'un véritable poulailler de ponte, le miracle de la vie s'accomplira sous les yeux des visiteurs, avec l'éclosion quotidienne de poussins. Comme tous les œufs ne sont pas féconds, il faut savoir les faire sortir de leur coquille avec brio! Le public pourra ainsi s'entraîner et participer au 5^e Championnat suisse de tocage d'œufs, le samedi 4 novembre, pour tenter d'en décrocher le trophée. Pour les gourmands, de succulentes crêpes sucrées ou salées, et des burgers de poulet issus de viande de poule durable pourront aussi être savourés, notamment au Foodtruck des paysans suisses. Des ateliers du goût pour les enfants ainsi qu'une démonstration culinaire à l'Arène Gourmande sont aussi au programme.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/de-la-poule-a-loeuf-suisse

Deutschschweizer Wein, à la rencontre des vins d'outre-Sarine

Une sélection de vins des onze régions alémaniques sont à déguster au bar Swiss Wine Deutschschweiz. Une dizaine d'autres vigneronnes Suisses allemands proposent leurs crus dans le bar à vin "Swiss Wine Festival". L'occasion de découvrir le pinot noir du Canton des Grisons, en passant par des crus produits le long du Rhin, aux abords des lacs de Constance, de Zurich ou des Quatre-Cantons, ainsi que ceux du Mittelland et de Bâle-Campagne. Des spécialités fromagères douces ou puissamment épicées de la marque "Natürli" des montagnes zurichoises complètent cette expérience unique et riche en saveurs.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/deutschschweizer-wein



Les secrets des grands chefs à l'Arène Gourmande

L'Arène Gourmande est l'animation reine du *Salon Suisse des Goûts et Terroirs*. Les grands chefs, futurs talents ou personnalités amatrices de gastronomie se succèdent aux fourneaux d'une cuisine de démonstration pour partager tours de main et petits secrets, samedi et dimanche. Les délicieux mets réalisés sont offerts au public et les gourmands peuvent repartir avec la marche à suivre pour la création de ces plats. Le samedi 4 novembre, c'est le chef [Danny Khezzer](#), finaliste Top Chef 2023, invité « VIP » qui présente une fondue moitié-moitié revisitée à sa façon.

Le programme de cette année comprend également des journées thématiques. Mercredi, la journée est dédiée à la cuisine éthique, locale et durable sous l'égide du chef [Stéphane Décotterd](#), jeudi, le Label *Fait Maison* est à l'honneur, et vendredi, les [métiers de bouche et de restauration](#) font leur promotion.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/larene-gourmande/programme

Des animations pour toute la famille et pour tous les âges

Une nouvelle fois, le Salon tient à compléter ce menu de festivités. Pour les enfants de 6 à 12 ans, [l'École du Goût](#) permet au jeune public de prendre part gratuitement à des ateliers (sur inscription) autour de recettes et de l'alimentation à plus grande échelle. [L'Amuse-Bouche](#), un espace ludique et interactif pour toutes les familles en libre accès, titille les cinq sens pour s'initier avec la gastronomie. Le pavillon [Fribourg Agri & Food](#) offre la possibilité aux entreprises de tester leurs produits et de recueillir les perceptions ainsi que les attentes des consommateurs. [Les Ateliers du Goût](#) sont de retour : des experts partagent leurs connaissances autour de quatre thématiques, en petit comité (sur réservation).

[Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs](#), ainsi que les assistants et les gestionnaires du commerce de détail (2e et 3e année) exposent le fruit de leur savoir-faire au travers d'une exposition mettant les sens en émoi.

Nouveauté : le [Village Foodtruck](#) permet de faire voyager ses papilles, de la Suisse aux quatre coins du monde, à la découverte de mets aux saveurs exotiques ou traditionnelles, composés de produits frais et de qualité.

Pour conclure la journée, une halte au [Biergarten](#) s'impose pour savourer un choix de bières artisanales servies par les partenaires du Salon.

Programme des animations et démonstrations www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

+41 79 204 05 78

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

