



30.10 - 03.11.2024  
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

## Communiqué de presse

Bulle, le 18 octobre 2024

### J-12, Salon des Goûts et Terroirs 2024 : Le Pérou, les AOP-IGP et la boulangerie suisse à l'honneur

La 24<sup>e</sup> édition du *Salon Suisse des Goûts et Terroirs* se tient à Espace Gruyère, Bulle (FR), du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre 2024. Cette nouvelle édition s'annonce des plus alléchantes, avec la présence de 300 exposants et 6'500 produits régionaux, nationaux et internationaux à déguster. Les trois hôtes d'honneur du *Salon des Goûts et Terroirs* réservent de belles découvertes aux visiteurs : le Pérou, avec sa cuisine riche en saveurs, l'Association suisse des AOP et IGP, qui célèbre ses 25 ans, ainsi que le *Swiss Bakery Trophy*, le plus grand événement dédié à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en Suisse, pour lequel cette année marque sa 10<sup>e</sup> édition. De nombreuses activités adaptées à tous les âges viendront enrichir ce programme gourmand.

#### Les trésors du Pérou

Invité d'honneur cette année, le Pérou, pays reconnu à l'échelle internationale pour la qualité de sa gastronomie, partage ses saveurs et sa culture. Les visiteurs ont l'occasion de découvrir des produits emblématiques du Pérou, de goûter à ses plats traditionnels au Restaurant Peru Experience et de savourer ses boissons raffinées. Nul doute que la richesse culinaire andine, où chaque plat raconte une histoire et reflète des siècles de savoir-faire comme d'héritage culturel, émerveille les palais les plus exigeants.

[www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/peru-experience](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/peru-experience)

#### 25 ans d'excellence des AOP-IGP

Cette année marque le 25<sup>e</sup> anniversaire de l'Association suisse des AOP-IGP, qui défend et promeut la qualité et l'authenticité des produits de terroirs. Pour l'occasion, un village dédié à ces labels de qualité propose aux visiteurs de découvrir et de déguster plus de 25 spécialités suisses et internationales. Les visiteurs ont la chance de savourer des produits provenant de Suisse ainsi que d'autres continents, le tout dans un cadre festif qui met à l'honneur les saveurs typiques sous une forme inédite grâce à un take-away gourmand.

[www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/village-aop-igp](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/village-aop-igp)

#### Les talents suisses au Swiss Bakery Trophy

Le Swiss Bakery Trophy tient sa 10<sup>e</sup> édition lors du Salon, récompensant la créativité et le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses. Ce concours prestigieux est le plus important de sa catégorie en Suisse et constitue une reconnaissance ultime pour les professionnels du secteur. Cette année, un accent particulier est mis sur la relève avec le « Swiss Bakery Trophy Academy », où 16 classes d'apprentissage s'affrontent pour démontrer leur talent et leur passion.

[www.gouts-et-terroirs.ch/fr/swiss-bakery-trophy](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/swiss-bakery-trophy)



30.10 - 03.11.2024  
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

### 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 interactifs et ludiques en compagnie d'animateurs autour de recettes et de thèmes traitant de l'alimentation (sur inscription). [L'Amuse-Bouche](#), des activités spécialement conçues pour la jeunesse et leur famille, titille les cinq sens pour s'initier aux produits régionaux et au bien manger (accès libre sans inscription préalable). 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](#), permettent à des experts de partager avec le public leurs connaissances autour de trois 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 sur le thème des contes.

Nouveauté : le [Pavillon des métiers de bouche](#), un stand présentant les métiers de bouche et leurs perspectives, sous l'égide de GastroFribourg et de l'Association Fribourgeoise des Hôteliers. Les apprentis présents sur le stand, avec à leurs côtés 5 ambassadeurs, proposent des animations et régaler les papilles.

En conclusion d'une visite à Goûts et Terroirs, une halte au [Biergarten](#) s'impose pour savourer un choix de bières artisanales.

Programme des animations et démonstrations [www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier](http://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier)

Pour toutes demandes complémentaires :

**Attachée de presse francophone**

Scylla Addiks Santschi

[media@gouts-et-terroirs2024.ch](mailto:media@gouts-et-terroirs2024.ch)

T +41 79 204 05 78

Dossier de presse à télécharger sur [www.gouts-et-terroirs2024.ch](http://www.gouts-et-terroirs2024.ch)

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

[www.facebook.com/goutsetterroirs](https://www.facebook.com/goutsetterroirs)

[www.instagram.com/goutsetterroirs](https://www.instagram.com/goutsetterroirs)

[www.tiktok.com/goutsetterroirs](https://www.tiktok.com/goutsetterroirs)

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

[lematin.ch](http://lematin.ch)

Terre Nature

ORGANISATION

