

Français



30 octobre au 3 novembre 2024
BULLE/FR - ESPACE GRUYÈRE

DOSSIER DE PRESSE



PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION



ESPACE GRUYÈRE



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Table des matières

2

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
PERU EXPERIENCE	6
LE VILLAGE DES AOP-IGP	7
SWISS BAKERY TROPHY 2024	8
L'AMUSE-BOUCHE	9
L'ÉCOLE DU GOÛT	10
EXPOSITION DES TRAVAUX D'APPRENTIS	11
PAVILLON DES MÉTIERS DE BOUCHE	12
FRIBOURG AGRI&FOOD	13
LES ATELIERS DU GOÛT	14
CLUB DES AMIS	14
LE BIERGARTEN	15
MOBILITÉ	16
PRÉPAREZ VOTRE VISITE	17
PROGRAMME, EXPOSANTS, PINTES, PLAN...	18
MERCI À NOS PARTENAIRES	19
MÉDIAS	20
CONTACT PRESSE	21
COMITÉ D'ORGANISATION	21



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bulle, le 18 octobre 2024

3

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

La 24^e 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^e 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

25 ans d'excellence des AOP-IGP

Cette année marque le 25^e 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

Les talents suisses au Swiss Bakery Trophy

Le Swiss Bakery Trophy tient sa 10^e 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



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

4

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 Hôtelières. 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

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2024.ch

T +41 79 204 05 78

Dossier de presse à télécharger sur www.gouts-et-terroirs2024.ch

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION



ESPACE GRUYÈRE



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

EN BREF...

5

Invités d'honneur / Exposition spéciale / Animations

Peru Experience – Stand 20.13 / H020

Le Village des AOP-IGP – Stand 20.12 / H020

Swiss Bakery Trophy 2024 – Stands 20.10-11 / H020

L'Amuse-Bouche et l'École du Goût – Stands 50.30-31 / H050

Association Papille-On et la Société d'apiculture de la Veveyse – Stand 50.28-29 / H050

Pavillon des métiers de bouche – Stand 50.27 / H050

Travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs [...] – Stand E.03 / 1^{er} étage

Fribourg Agri&Food – Go to market – Stand E.28-30 / 1^{er} étage

Biergarten – Stand 20.14 / H020

Enfants et ados

L'entrée au Salon est gratuite pour les enfants jusqu'à 15 ans révolus

Des animations et ateliers à l'Amuse-Bouche et à l'École du Goût leur sont proposés

Journée des Seniors

Mercredi 30 octobre, l'entrée est à prix préférentiel pour les seniors, CHF 8.- au lieu de CHF 12.-

Mobilité

Espace Gruyère est desservi par la Ligne Mobul 202.

Bus nocturne Tpfnight dès 2h00. Itinéraire sur www.tpf.ch

Parkings

Parkings de proximité : CHF 10.- (capacité limitée)

Parkings de la Gare route de la Pâla et rue Lécheretta max. CHF 10.- (touche Goûts et Terroirs à la caisse)

Parking Liebherr, vendredi, samedi et dimanche : CHF 10.- y compris bus navette.

Billetterie

Achetez votre billet online pour bénéficier d'un tarif préférentiel et passer directement au contrôle d'entrée !

<https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/fr>

Infos pratiques

Bulle, Espace Gruyère, du mercredi 3 octobre au dimanche 3 novembre 2024

Mercredi à samedi 10h-22h, bar jusqu'à 02h00

Dimanche 10h-17h

Online

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs



Invité d'honneur – Stand 20.13 / H020

PERU EXPERIENCE

Culture et saveurs du Pérou

6



Le Pérou, invité d'honneur étranger, vous transportera dans la riche culture et gastronomie de ce pays latino-américain, en mettant en valeur ses plats exquis et ses produits locaux.

Vous pourrez vivre une expérience culinaire authentique, qui reflète la diversité et la tradition du Pérou.

www.peru-experience.ch

Le Pavillon

Le Restaurant - Profitez des saveurs authentiques et des traditions culinaires du pays reconnu dans le monde entier pour sa gastronomie.

Show cooking - La Cheffe Elyn Chau effectuera en direct une démonstration de préparation de plats typiques, pour une mise en évidence de la richesse et la créativité de la gastronomie péruvienne avec ses produits traditionnels.

Dégustation de chocolat - Les enfants pourront profiter d'une dégustation de chocolat péruvien, choisi spécialement pour eux, où ils pourront découvrir les saveurs uniques du cacao péruvien.

L'Espace culturel - Cet espace proposera des présentations et des activités culturelles qui mettent en valeur la richesse et la diversité du Pérou.

Pisco Bar - Le Pérou offrira une expérience unique avec des cocktails traditionnels et originaux, mettant en valeur la polyvalence de cette boisson emblématique du Pérou. - Le Pisco Bar restera ouvert jeudi, vendredi et samedi soir durant les horaires du Biergarten.

Masterclasses Peru - La cheffe Elyn Chau vous propose 2 masterclass en sa compagnie. Après avoir assisté à une démonstration, les participants mettront la main à la pâte. Vous terminerez l'atelier avec une dégustation de Pisco Sour. (p.14)

Contact

Marco Schwarz
Coordinateur du stand
+41 76 383 75 22
mschwarz@s-lc.ch





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Invité d'honneur – Stand 20.12 / H020

LE VILLAGE DES AOP-IGP

Célébrons ensemble les 25 ans de l'Association suisse des AOP-IGP

7



Venez découvrir la richesse et la diversité de nos produits avec plus de 25 spécialités à déguster... dont quelques invités aux saveurs particulièrement dépaysantes.

www.aop-igp.ch

Le Pavillon

À table ! Notre restaurant vous permettra de déguster et redécouvrir nos produits exceptionnels dans des plats inédits et savoureux, mêlant tradition et innovation.

Expérience virtuelle à 360° - Grâce à nos lunettes 3D, embarquez pour une expérience immersive unique, à la découverte des régions et des savoir-faire qui caractérisent nos produits.

Concours - Testez vos connaissances et gagnez une sélection de spécialités AOP-IGP.

Masterclass AOP-IGP - Pour ses 25 ans, l'Association suisse des AOP-IGP propose une masterclass mettant à l'honneur des spiritueux AOP ou IGP issus de différentes régions du monde. (p.14)

Contact

Anaëlle Charrière
Foire & événements
+41 79 207 17 72

anaelle.charriere@aop-igp.ch





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Invité d'honneur – Stands 20.10-11 / H020

SWISS BAKERY TROPHY 2024

L'événement national de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale

8



Ce concours national, devenu une référence pour la branche, vise à mettre en lumière la richesse et la qualité du savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs et à montrer le métier et ses produits aux consommateurs.

Cette 10e édition accueillera également un nouveau concours ouvert aux écoles professionnelles suisses : **le Swiss Bakery Trophy Academy.**

www.swissbakerytrophy.ch

Programme d'animations

Evaluation des produits – Les produits présentés au concours sont évalués du mercredi au samedi par un jury de professionnels et de consommateurs.

Swiss Bakery Trophy Academy – le jeudi 31 octobre, les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs des écoles professionnelles suisses présentent au jury leurs entremets.

Vente des produits exposés au profit de l'association Dyslexie suisse romande – Du mercredi au samedi, dès 16h00.

Démonstrations en direct – Venez assister aux démonstrations de boulangerie, pâtisserie, confiserie dans notre laboratoire éphémère.

Ateliers pour enfants – Les mercredi 30 octobre et dimanche 3 novembre (p. 10)

Remise des prix – Participez à la cérémonie de remise des prix le jeudi pour le Swiss Bakery Trophy Academy et le dimanche pour le Swiss Bakery Trophy et la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes.

Contacts

Nicolas Taillens, Responsable du Swiss Bakery Trophy
+41 79 693 15 66, nicolas@boulangerietaillens.ch

Caroline Vionnet, Cheffe de projet
+41 79 590 61 33, caroline.vionnet@federation-patronale.ch





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Animation – Stands 50.30 / H050

L'AMUSE-BOUCHE

Un espace ludique et interactif pour les familles

9

Des activités permanentes en libre accès

Les sens nous permettent de percevoir le monde qui nous entoure et notamment la gastronomie. Au cœur du Salon, des activités spécialement conçues pour la jeunesse et leur famille offrent la possibilité de découvrir l'alimentation de façon ludique et interactive. Ne manquez pas de venir vous divertir, en famille.



regio.garantie
ROMANDIE



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

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

AVEC
BULLE⁺
CITÉ DE RENCONTRES

Venez découvrir également nos invités qui vous présenteront leurs activités et leurs produits : l'Association Papille-On et la Société d'apiculture de la Veveysse.

www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche

Les modules de l'Amuse-Bouche

Bar à sirops

Memory des odeurs

Tu manges quoi ?

Touche-à-tout

La vue, un sens très important qui peut nous berner

La mémoire olfactive est puissante

Notre goût est notre culture (spécialités suisses)

Le toucher nous donne beaucoup d'informations

Contact

Evelyne Pasquier

Coordinatrice de l'Amuse-Bouche

+41 26 919 08 68

evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Animation – Stands 50.31 / H050

L'ÉCOLE DU GOÛT

Des ateliers interactifs pour les 6-12 ans

10

L'École du Goût est un programme d'ateliers thématiques proposés aux enfants âgés de 6 à 12 ans. La participation est gratuite (2 ateliers max par jour).

Des animateurs partagent leur savoir-faire avec les consommateurs de demain. Ils leur font découvrir une recette, un produit ou encore un éclairage sur l'alimentation en général.

Ces ateliers se veulent didactiques et participatifs, en groupes de 6 à 12 enfants.



Inscription en ligne jusqu'au 29.10.2024 puis directement sur le stand, selon places disponibles

Programme d'ateliers Ecole du Goût (hors horaires scolaires)

Tresse à la farine d'épeautre
Chocolat suisse : de la fève à la tablette
Muffins à la farine d'épeautre et aux fruits frais
Tarte aux pommes au nillon de noix
Création de biscuit aux épices
Traditions culinaires d'ici et d'ailleurs
Bonhomme en pâte à la farine moulue à la ferme
Petits pains aux noix pour grands chefs
Sandwiches gourmands et équilibrés
L'aventure souterraine de la truffe
Muffins pour petits chefs
Mocktail façon poire Belle-Hélène
Jeux autour de l'alimentation
Spécialités du terroir fribourgeois

Swiss Bakery Trophy
Terre & Nature
Swiss Bakery Trophy
Juste du Goût
HEP Fribourg
HEP Fribourg
Juste du Goût
HEP Fribourg
Swiss Bakery Trophy
Terre & Nature
HEP Fribourg
Juste du Goût
Association Papille-On
Terroir Fribourg

Ateliers proposés les mercredi, vendredi, samedi et dimanche. Etat au 11.10.2024. Programme détaillé online.

Contact

Evelyne Pasquier
Coordinatrice de l'École du Goût
+41 26 919 08 68
evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

**L'ÉCOLE
DU GOÛT**

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Exposition spéciale - Stand E.03 / Terrasse 1^{er} étage

EXPOSITION DES TRAVAUX D'APPRENTIS

Les jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs, assistants et gestionnaires du commerce de détail fribourgeois attisent les sens

11



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

Thème 2024 : Les contes

Entrez dans leur jardin des délices et sentez le parfum de la Cuchaule AOP, écoutez le croustillant d'un pain artisanal, admirez la finesse d'une pièce sèche ou de pralinés soigneusement emballés.

Vous savourerez la richesse, la précision et la fraîcheur de leurs travaux exposés, hélas... uniquement pour le plaisir des yeux.

Remise des prix :

Dimanche 3 novembre à 11h

Stand Swiss Bakery Trophy 20.10

Contact

Christophe Petter
Responsable de l'exposition
+41 79 363 19 48
petterc@edufr.ch





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Pavillon thématique - Stand 50.27 / H050

PAVILLON DES MÉTIERS DE BOUCHE

Apprentis et ambassadeurs présentent la filière de formation

12

GastroFribourg et l'**Association Fribourgeoise des Hôteliers** se sont alliés pour proposer un stand qui permette de montrer une image positive et dynamique des métiers de bouche. Les belles perspectives offertes par nos professions sont souvent relayées au second plan par des clichés préconçus. Les apprenti-e-s présent-e-s sur notre stand seront là pour vous démontrer le contraire.

A leurs côtés, **5 ambassadeurs**, personnalités au parcours déjà exceptionnel, apporteront leurs témoignages inspirants.



De gauche à droite : Amandine Chapolard | Jorge Cardoso | PP Clément | Romain Baudois | Sébastien Grandjean

Ne manquez pas les autres animations proposées tout au long de la manifestation, dont une **Table ronde le vendredi 1er novembre à 15h30**. Avez-vous fait la connaissance des **ambassadeurs** ? Alors tentez de gagner chaque jour un bon Gastro Fribourg de CHF 50.- via notre concours online.

Une petite restauration sera également disponible.

www.gastrofribourg.ch/fr/formation/gouts-terroirs-2024

Contact

Xavier Pirlet
Secrétaire général Gastro Fribourg
+41 26 424 65 29
x.pirlet@gastrofribourg.ch

GASTROFRIBOURG
ensemble depuis 1894
zusammen seit

HotellerieSuisse
Région Suisse romande
Fribourg



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Pavillon thématique – Stand E28-29-30 / 1^{er} étage

FRIBOURG AGRI&FOOD

Bienvenue dans un écosystème exemplaire !

13



Afin de préparer le futur de l'agroalimentaire de la manière la plus agile possible, Fribourg Agri&Food offre un cadre propice à l'émergence et au développement des solutions de demain.

Nous soutenons des projets novateurs qui allient durabilité et impact économique et qui permettent d'apporter des solutions concrètes aux défis actuels du secteur agroalimentaire en privilégiant une approche

collaborative et centrée sur l'utilisateur.

Une des initiatives d'Agri&Food est l'accès au marché (go-to-market) pour de nouveaux produits. Le concept est simple : offrir aux entreprises la possibilité de tester rapidement leurs innovations, que ce soit de nouveaux produits, des concepts ou des modèles d'affaires, auprès des consommateurs dans des conditions réelles.

Le Salon Goûts et Terroirs offre une opportunité unique aux entreprises pour tester leurs produits et recueillir les perceptions et les attentes des consommateurs. Pour rendre cette expérience aussi agréable que possible, les entreprises sont accompagnées par une équipe d'experts et ont bénéficié d'outils méthodologiques dédiés.

Un questionnaire personnalisé est créé pour chaque entreprise et est disponible sous la forme d'un QR code devant chaque stand. Les consommateurs peuvent ainsi découvrir les entreprises, tester les produits et donner leur avis en temps réel sur leur expérience.

www.fribourg-agrifood.ch/fr

Contact

Simon Meister
Chef de projet
+41 79 317 98 45

simon.meister@clusterfoodnutrition.ch



fribourg
agri & food

go to
market



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Ateliers du Goût sur inscription

LES ATELIERS DU GOÛT

Des experts partagent leur savoir-faire avec vous !

14

Trois thématiques sont à l'honneur pour les Ateliers du Goût 2024 au cœur même du Salon suisse des Goûts et Terroirs. Ces ateliers sont des moments privilégiés à partager en petit groupe avec des experts, passionnés de leur domaine.

La participation est payante, CHF 68.- par atelier (y c. entrée au salon), et réservée à un public adulte.

Les réservations pourront se faire en ligne dès le 18 octobre.

Masterclass AOP-IGP



Dégustations de spiritueux
AOP-IGP

Masterclass Vins d'Italie



Découverte des 4 cépages
principaux

Masterclass Peru Experience



La cheffe Elyn Chau cuisine à vos
côtés.

CLUB DES AMIS

Et si vous rejoigniez le club des amis du salon ?



Composé d'entreprises et de particuliers, ce Club regroupe des passionnés de gastronomie et de traditions qui souhaitent soutenir et encourager le développement du salon. En tant que membre vous bénéficiez dès l'adhésion d'un certain nombre de privilèges, dont l'accès gratuit à l'un des ateliers !

Contact et réservation

Lionel Martin, secrétaire général du salon, lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Dégustation et bar – Stand 20.14 / H020

LE BIERGARTEN

Parce qu'il est si bon de se retrouver pour trinquer !

15

Que vous préféreriez l'ambiance chaleureuse du bar ou celle conviviale de nos grandes tablées dans le jardin, vous vous sentirez ici comme chez vous ! Rendez-vous dans ce nouvel espace soigneusement décoré par notre partenaire, le **Garden Edelweiss**.

Vous y trouverez tout un choix de bières artisanales, servies par les **partenaires** du stand.

En fin de journée, cet espace devient le bar du salon ! Naturellement, une carte de boissons alternatives est également disponible.



Le **Pisco Bar** (Pérou 20.13) viendra compléter l'offre jeudi, vendredi et samedi soir !

Bar ouvert du mercredi au samedi jusqu'à 2h00, dimanche jusqu'à 17h.

Partenaires du stand



Stand 20.14
(décoration)



Stand 20.15



Stand 20.16



Stand 20.17

nightpf

Rentrez en toute sécurité avec les bus de nuit, dès 2h00 au départ de la gare routière de Bulle.

Recherche d'itinéraire sur www.tpf.ch



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MOBILITÉ

Accès et stationnement

16

Afin de profiter au maximum de l'expérience du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, privilégiez les transports publics et le covoiturage.

TRANSPORTS PUBLICS

202

Ligne Mobul 202

Arrêt : Bulle Espace Gruyère

Recherche d'itinéraire sur www.tpf.ch



Derniers bus

Direction Vuadens 23h28 (la semaine) / 23h13 (weekend)

Direction Morlon 23h46 (la semaine) / 23h31 (weekend)



Bus nocturne TPF

Rentrez en toute sécurité avec les bus de nuit, dès 02h00 au départ de la gare routière de Bulle. Lignes N21-N22-N23-N24-N25

EN VOITURE

Autoroute A12, sortie Bulle. Suivre la signalisation et les instructions du personnel. **Les places de parc sont limitées.**

Nous remercions tous les automobilistes de respecter les propriétés privées et commerces environnants, et de s'abstenir d'y stationner.

Parkings de proximité CHF 10.-/voiture*

Parking y compris bus-navette P+R depuis Liebherr, Fromage Gruyère SA et Vacherin Fribourgeois SA CHF 10.-/voiture* (vendredi, samedi, dimanche)

*Les taxes sont prélevées par le Salon pour couvrir, en partie, les frais de gestion de stationnement et de bus-navette. Les entreprises qui mettent à disposition leur parking n'encaissent aucun montant de l'organisateur.

Parking de la Gare, accès route de la Pâla ou rue de la Lécheretta max. CHF 10.- (choisissez touche Goûts et Terroirs à la caisse)

Adresse GPS : Rue de Vevey 136, Bulle/FR



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Billetterie online

PRÉPAREZ VOTRE VISITE

Horaires, tarifs et billetterie

17

Dates

Du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre 2024

Horaires du Salon

Mercredi à samedi 10h00–22h00
Dimanche 10h00–17h00

Horaires du Biergarten

Mercredi à samedi jusqu'à 2h00
Dimanche jusqu'à 17h00

Tarifs

Enfants (*jusqu'à 15 ans y.c.*)
Adultes
AVS-AI, Etudiants (dès 16 ans)
Carte permanente
Entrée soirée dès 21h00

Online

GRATUIT
CHF 16.00
CHF 10.00
CHF 48.00
Non disponible

Aux caisses

GRATUIT
CHF 18.00
CHF 12.00
CHF 50.00
CHF 10.00

Mercredi 30 octobre : journée des seniors

L'entrée est à CHF 8.- au lieu de CHF 12.-, sur présentation de la carte AVS ou carte d'identité aux caisses du salon.

Santé!

Les vigneron·nes qui le souhaitent sont autorisés à pratiquer la vente de vin au verre dès 21 heures, pendant la dernière heure d'ouverture du Salon.

Animaux

Pour des raisons d'hygiène, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du salon, à l'exception des chiens guides d'aveugles, des chiens d'assistance.

Salon non-fumeur, ni vapoteur.



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

PROGRAMME, EXPOSANTS, PINTES, PLAN...

En savoir plus ?

18

Liste des pintes



Liste des exposants



Plan du salon



Programme journalier





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires

19

RAIFFEISEN



Partenaires média

lematin.ch

Terre & Nature

Avec le soutien de



LIEBHERR



Merci à nos prestataires

Un grand merci à nos prestataires qui, par leur savoir-faire et leurs prestations de qualité, permettent la réalisation du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MÉDIAS

20

Le dossier de presse peut être téléchargé sous www.gouts-et-terroirs2024.ch

Les futurs communiqués de presse du Salon et de ses invités seront également tous disponibles sur www.gouts-et-terroirs2024.ch.

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 2023 est à disposition des médias sur la galerie Flickr de la manifestation. Des photos de l'édition 2024 seront ajoutées durant l'événement.

Galerie Flickr - www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums

Photos libres de droits, mention © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Réseaux sociaux

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

Partagez vos publications avec **#gtbulle**

Rendez-vous presse

- **Vendredi 18 octobre** - Conférence + dossier de presse : l'édition 2024 se dévoile
- **Lundi 28 octobre** - Communiqué de presse pour l'ouverture du salon – J-2
- **Dimanche 3 novembre** - Communiqué de presse final (vers 17h30)

Interviews

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



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



CONTACTS PRESSE

21

Personnes de contacts

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2024.ch

+41 79 204 05 78

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

+41 79 319 89 32

Attaché de presse alémanique

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2024.ch

+41 79 447 42 46

Lionel Martin

Secrétaire général

lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

+41 78 637 41 92

Comité d'organisation



Didier Castella

Conseiller d'Etat fribourgeois
Staatsrat des Kantons Freiburg



Marie-Noëlle Pasquier

Directrice | Direktorin



Lionel Martin

Secrétaire général
Generalsekretär



Pierre-Alain Bapst

Développement
Entwicklung



Thierry Sottas

Finances | Finanzen



Yves Grandjean

Construction | Aufbau



David Giller

Marketing & communication
Marketing & Kommunikation



Aleksandra Stefanovic

Coordinatrice | Koordinatorin



Fabien Clerc

Technique et logistique
Technik und Logistik



Evelyne Pasquier

Animations culinaires
et jeunesse
Koordination Koch- und
Jugendanimationen