

Deutsch



30. Oktober bis 3. November 2024
BULLE/FR - ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMAPPE



PARTNER

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE



LOTÉRIE ROMANDE

MEDIENPARTNER

Terre & Nature

lematin.ch

ORGANISATION

FPE

ESPACE GRUYÈRE



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Inhaltsverzeichnis

2	PRESSEMITTEILUNG	3
	PERU EXPERIENCE	6
	AOP-IGP DORF	7
	SWISS BAKERY TROPHY 2024	8
	DER « AMUSE-BOUCHE »	9
	DIE SCHULE DES GESCHMACKS	10
	LEHRLINGE-ARBEITEN-AUSSTELLUNG	11
	PAVILLON DER ERNÄHRUNGSBERUFE	12
	FRIBOURG AGRI&FOOD	13
	DIE «ATELIERS DU GOÛT»	14
	FREUNDESCLUB	14
	DER BIERGARTEN	15
	MOBILITÄT	16
	PLANEN SIE IHREN BESUCH	17
	PROGRAMM, AUSSTELLER, BISTROS, PLAN...	18
	MIT DANK AN UNSERE PARTNER	19
	MEDIEN	20
	PRESSEKONTAKTE	21
	ORGANISATIONSKOMITEE	21



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMITTEILUNG

Bulle, 18. Oktober 2024

3

Gastromesse Goûts & Terroirs 2024: Peru, AOP-IGP und die Schweizer Bäckerei im Rampenlicht

Die 24. Ausgabe der *Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs* im Espace Gruyère in Bulle (FR) findet vom Mittwoch, 30. Oktober, bis Sonntag, 3. November 2024, statt. Diese neue Ausgabe verspricht ein kulinarisches Highlight zu werden, mit 300 Ausstellern, die den Besuchern die Möglichkeit bieten, 6'500 regionale, nationale und internationale Produkte zu verkosten. *Goûts et Terroirs* präsentiert drei Ehrengäste, die spannende Entdeckungen versprechen: Peru mit seiner geschmackvollen Küche, die Schweizerische AOP-IGP-Vereinigung, die ihr 25-jähriges Bestehen feiert, sowie die Swiss Bakery Trophy, das größte Event für handwerkliche Bäckerei-Konditorei-Confiserie in der Schweiz, das in diesem Jahr seine 10. Ausgabe feiert. Zahlreiche Aktivitäten für alle Altersgruppen bereichern das kulinarische Programm.

Die Schätze Perus

Ehrengast in diesem Jahr ist Peru, ein Land, das weltweit für die Qualität seiner Gastronomie bekannt ist. Die Besucher haben die Gelegenheit, emblematische Produkte Perus zu entdecken, traditionelle Gerichte im Restaurant Peru Experience zu genießen und edle Getränke zu kosten. Die kulinarische Vielfalt der Anden, bei der jedes Gericht eine Geschichte erzählt und jahrhundertaltes Wissen sowie kulturelles Erbe widerspiegelt, wird zweifellos auch anspruchsvolle Gaumen begeistern.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/translate-to-deutsch-peru-experience

25 Jahre Exzellenz der AOP-IGP

Dieses Jahr markiert das 25-jährige Jubiläum der Schweizerischen AOP-IGP-Vereinigung, die sich für die Qualität und Authentizität von regionalen Produkten einsetzt. Zu diesem Anlass lädt ein speziell gestaltetes Dorf die Besucher ein, über 25 Schweizer und internationale Spezialitäten zu entdecken und zu verkosten. Dabei haben die Gäste die Möglichkeit, Produkte aus der Schweiz und anderen Kontinenten in einem festlichen Rahmen zu genießen, der mit einem Gourmet-Take-away eine ganz neue Form der typischen Geschmäcker bietet.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/aop-igp-dorf

Die Talente der Schweiz bei der Swiss Bakery Trophy

Die Swiss Bakery Trophy feiert bei dieser Messe ihre 10. Ausgabe und zeichnet die Kreativität und das handwerkliche Können der Schweizer Bäcker, Konditoren und Confiseure aus. Dieser prestigeträchtige Wettbewerb ist der bedeutendste seiner Art in der Schweiz und stellt eine ultimative Anerkennung für Fachleute in diesem Bereich dar. In diesem Jahr liegt ein besonderer Schwerpunkt auf dem Nachwuchs mit der „Swiss Bakery Trophy Academy“, bei der 16 Berufsschulklassen gegeneinander antreten, um ihr Talent und ihre Leidenschaft unter Beweis zu stellen.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/swiss-bakery-trophy



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

4

Unterhaltung für die ganze Familie und für jedes Alter

Wieder einmal will die Messe dieses Festmenü vervollständigen. Für Kinder von 6 bis 12 Jahren bietet die Schule des Geschmacks kostenlose interaktive und spielerische Workshops (nach Anmeldung) zu Rezepten und Themen rund um die Ernährung an. L'Amuse-Bouche, ein Bereich, frei zugänglich für alle Familien, regt die fünf Sinne an, um sich mit regionalen Produkten und gutem Essen vertraut zu machen. Das Fribourg Agri&Food Pavillon bietet Unternehmen die Möglichkeit, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln.

Die Ateliers du Goût bieten Experten die Möglichkeit, ihr Wissen in kleinen Gruppen zu drei Themenbereichen mit dem Publikum zu teilen (Reservierung erforderlich).

Junge Bäcker-Konditoren-Confiseurs sowie Detailhandelsfachleute und –Assistenten (2. und 3. Jahr) zeigen ihre Fachkenntnisse in einer Ausstellung, die die Sinne begeistert. Thema 2024: Märchen.

Neuheit: Das Pavillon der Ernährungsberufe, ein Stand, der die Berufe im Gastgewerbe und ihre Perspektiven unter der Schirmherrschaft von GastroFribourg und des Freiburger Hotellerie Verbandes vorstellt. Die Lehrlinge, die am Stand präsent sind, bieten zusammen mit 5 Botschaftern Animationen an und verwöhnen die Gaumen der Besucher.

Zum Abschluss eines Besuchs von Goûts & Terroirs, ist ein Stopp im Biergarten ein Muss, um eine Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren zu genießen.

Animations- und Demonstrationsprogramm www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2024.ch

T +41 79 447 42 46

Pressemappe zum Download auf www.gouts-et-terroirs2024.ch/medien

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

PARTNER

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE



LOTÉRIE ROMANDE

MEDIENPARTNER

Terre@Nature

lematin.ch

ORGANISATION

FPE

ESPACE GRUYÈRE



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

5

IN KÜRZE...

Ehrengäste / Sonderausstellung / Unterhaltungen

Peru Experience – Stand 20.13 / H020

AOP-IGP Dorf – Stand 20.12 / H020

Swiss Bakery Trophy 2024 – Stände 20.10-11 / H020

Der «Amuse-Bouche» und die Schule des Geschmacks – Stände 50.30-31 / H050

Verein Papille-On und der Imkerverein der Veveyse – Stand 50.28-29 / H050

Pavillon der Ernährungsberufe – Stand 50.27 / H050

Arbeiten der Bäcker-Konditor-Confiseur- und Detailhandels-Lehrlinge – Stand E.03 / 1. Stock

Fribourg Agri&Food – Go to market – Stand E.28-30 / 1. Stock

Biergarten – Stand 20.14 / H020

Kinder und Jugendliche

Der Eintritt zur Messe für Kinder bis und mit 15 Jahren ist kostenlos.

Zahlreiche Animationen und Workshops werden Ihnen in der « Amuse-Bouche » und Schule des Geschmacks angeboten.

Tag der Senioren

Mittwoch, 30. Oktober, ist der Tag der Senioren. Der Eingang ist bei CHF 8.- statt CHF 12.- gegen AHV-Karte oder Personalausweis.

Mobilität

Das Espace Gruyère ist mit der Mobul-Linie 202 erreichbar.

Nachtbus Tpfnight ab 2h00. Fahrplan auf www.tpf.ch

Parking

Parkplätze in der Nähe: CHF 10.-

Parkplätze Liebherr Freitag, Samstag und Sonntag: CHF 10.- inkl. Shuttlebus.

Parkplätze am Bahnhof Route de la Pâla und Rue Lécheretta max. CHF 10.- (Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Eintrittskarten

Kaufen Sie Ihr Ticket online zum Vorzugspreis und gehen Sie direkt zur Eingangskontrolle!

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

Praktische Infos

Wo: Bulle, Espace Gruyère, vom Mittwoch, 30. Oktober bis Sonntag, 3. November 2024

Wann: Mittwoch bis Samstag: 10-22 Uhr, Bar bis 02 Uhr

Sonntag: 10-17 Uhr

Online

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs



Ehregast – Stand 20.13 / H020

PERU EXPERIENCE

Kultur und Aromen aus Peru

6



Das Gastland Peru wird Sie in die reiche Kultur und Gastronomie dieses lateinamerikanischen Landes entführen und seine exquisiten Gerichte und einheimischen Produkte anbieten.

Geniessen Sie ein authentisches kulinarisches Erlebnis, das die Vielfalt und Tradition Perus widerspiegelt.

www.peru-experience.ch

Der Pavillon

Das Restaurant – Geniessen Sie spezielle Aromen und kulinarische Traditionen des Landes, das Weltbekannt für seine Gastronomie ist.

Showcooking – Chefköchin Elyn Chau zeigt die Zubereitung typischer Gerichte und unterstreicht dabei den Reichtum und die Kreativität der peruanischen Gastronomie mit ihren Originalprodukten.

Schokoladenverkostung – Kinder können eine speziell für sie konzipierte peruanische Schokoladenverkostung geniessen, bei der sie die einzigartigen Aromen des peruanischen Kakaos entdecken.

Der Kulturbereich – bietet Präsentationen und kulturelle Aktivitäten, welche Peru den Besuchern näherbringen.

Die Pisco Bar – bietet ein einzigartiges Erlebnis mit traditionellen und kreativen Cocktails und unterstreicht die Vielseitigkeit dieses symbolträchtigen peruanischen Getränks. Die Pisco Bar bleibt am Donnerstag, Freitag und Samstagabend während der Öffnungszeiten des Biergartens geöffnet.

Masterclasses Peru - Die Chefköchin Elyn Chau bietet Ihnen zwei Masterclasses an. Nach einer Vorführung legen die Teilnehmer selbst Hand an. Den Abschluss des Workshops bildet eine Verkostung von Pisco Sour. (S.14)

Kontakt

Marco Schwarz
 Standkoordinator
 +41 76 383 75 22
mschwarz@s-lc.ch





30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Ehrengast – Stand 20.12 / H020

AOP-IGP DORF

7

Wir freuen uns, mit Ihnen das 25-jährige Bestehen der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP zu feiern!



Kommen Sie vorbei und entdecken Sie den Reichtum und die Vielfalt unserer Produkte. Erleben und degustieren Sie mehr als 25 Spezialitäten, darunter auch Produkte mit besonders exotischen Aromen.

www.aop-igp.ch

Der Pavillon

Zu Tisch! - In unserem Restaurant können Sie die aussergewöhnlichen Produkte in neuen und schmackhaften Gerichten wiederentdecken, die Tradition und Innovation miteinander verbinden.

Virtuelle Erfahrung in 360° - Dank unserer 3D-Brillen können Sie sich auf eine einzigartige immersive Reise begeben. Freuen Sie sich auf die Entdeckung der Regionen und des Know-hows, das unsere Produkte auszeichnet.

Wettbewerb - Testen Sie Ihr Wissen und gewinnen Sie eine Auswahl an Spezialitäten mit einer AOP oder IGP.

Masterclass AOP-IGP - Zu ihrem 25. Jubiläum bietet die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP eine Masterclass-Degustation mit AOP-IGP Spirituosen aus verschiedenen Regionen der Welt an. (S. 14)

Kontakt

Anaëlle Charrière
Messen & Events
+41 79 207 17 72

anaelle.charriere@aop-igp.ch





30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Ehregast – Stände 20.10-11 / H020

SWISS BAKERY TROPHY 2024

8

Der nationale Event der handwerklichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie



Dieser nationale Wettbewerb, der zu einer Referenz für die Branche geworden ist, soll den Reichtum und die Qualität des Know-hows der handwerklichen Bäcker-Konditor-Confiseurs hervorheben und den Konsumenten den Beruf und seine Produkte zeigen.

Diese 10. Ausgabe wird auch einen neuen Wettbewerb für Schweizer Berufsschulen beherbergen: die **Swiss Bakery Trophy Academy**.

www.swissbakerytrophy.ch

Animationsprogramm

Produktbewertung – Die zum Wettbewerb eingereichten Produkte werden von Mittwoch bis Samstag von einer Jury aus Fachleuten und Verbrauchern bewertet.

Swiss Bakery Trophy Academy – Am Donnerstag, den 31. Oktober, präsentieren die jungen Bäcker-Konditoren-Confiseurs der Schweizer Berufsschulen dem Jury ihre Entremets.

Verkauf der ausgestellten Produkte zugunsten des Vereins Dyslexie Suisse Romande – Von Mittwoch bis Samstag, ab 16.00 Uhr.

Live-Vorführungen – Geniessen Sie in unserem vorübergehenden Labor Back- Konditorei- und Confiserie-vorführungen.

Workshops für Kinder – Mittwoch, 30. Oktober und Sonntag, 3. November (S.10)

Preisverleihung - Nehmen Sie an der Preisverleihung am Donnerstag für die Swiss Bakery Trophy Academy und am Sonntag für die Swiss Bakery Trophy und das Westschweizer und Tessiner Finale der besten Jugendlichen teil.

Kontakte

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

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





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Unterhaltung – Stände 50.30 / H050

DER « AMUSE-BOUCHE »

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

9

Permanent frei zugängliche Aktivitäten

Die Sinne ermöglichen es uns, die Welt um uns herum und insbesondere die Gastronomie wahrzunehmen. Mitten in der Messe bietet l'Amuse-Bouche Aktivitäten speziell für das junge Publikum und ihre Familien an. So entdecken sie die Ernährung interaktiv von ihrer unterhaltsamen Seite. Verpassen Sie nicht, mit der ganzen Familie zu kommen.



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 ILFO

AVEC
BULLE⁺
CITÉ DE RENCONTRES

Kommen Sie auch, um unsere Gäste zu entdecken, die Ihnen ihre Aktivitäten und Produkte vorstellen werden: der Verein Papille-On und der Imkerverein der Veveysse.

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

Die Module der Amuse-Bouche

Sirup-Bar

Riech-Memory

Was isst du?

Bitte alles berühren

Der Seh-Sinn: sehr wichtig, aber irreführend

Das Geruch-Gedächtnis hat grosse Kraft

Unsere Kultur prägt unseren Geschmack (Schweizer Spezialitäten)

Der Tastsinn sagt uns viel

Kontakt

Evelyne Pasquier

Koordinatorin der Amuse-Bouche

+41 26 919 08 68

evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

L'AMUSE-
BOUCHE
GOÛTER SENTIR TOUCHER
VOIR ENTENDRE & S'AMUSER



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Unterhaltung – Stände 166-167 / Halle 020

DIE SCHULE DES GESCHMACKS

Interaktive Workshops für 6-12-Jährige

10

Die Schule des Geschmacks ist ein Programm mit thematischen Workshops für Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren. Die Teilnahme ist kostenlos (maximal 2 Workshops pro Tag).

Betreuer teilen ihr Know-how mit den Konsumenten von morgen. Sie lassen die Kinder eine Rezeptur, ein Produkt oder allgemeine Aspekte der Ernährung entdecken.

Diese Workshops sind didaktisch und partizipativ und finden in Gruppen von 6 bis 12 Kindern statt.



Online-Registrierung bis am 29.10.2024 und dann direkt am Stand, je nach verfügbarem Platz

Workshop-Programm Schule des Geschmacks (außerhalb der Schulzeiten)

Nota bene : Die Workshops der Schule des Geschmacks werden ausschließlich auf Französisch angeboten.

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 nilon 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

Workshops werden am Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag angeboten. Stand am 11.10.2024. Detailliertes Programm online.

Kontakt

Evelyne Pasquier

Koordinatorin der Schule des Geschmacks

+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



Sonderausstellung - Stand E.03 / Terrasse 1. Stock

LEHRLINGE-ARBEITEN-AUSSTELLUNG

11

Die jungen Bäcker-Konditor-Confiseure und der Detailhandelfachleute und -Assistenten erwecken die Sinne



Die Lehrlinge (2. und 3. Lehrjahr) der Bäcker-Konditoren und Confiseuren sowie der Detailhandelsfachleuten und – Assistenten verstehen etwas vom Handwerk. Überzeugen Sie sich selbst, wie durch diese Ausstellung alle Ihre Sinne erweckt werden.

Thema 2024: Märchen

Machen Sie Halt vor dem knusprigen Brot oder der nach Safran duftenden Cuchale AOP, vor dem delikaten Trockengebäck oder den exquisiten Pralinen in ihren verführerischen Verpackungen. Wem liefе da nicht das Wasser im Munde zusammen?

Da muss man die Präzision und die Frische der ausgestellten Produkte einfach bewundern. Schade, dass sie nur zum Anschauen da sind!

Preisübergabe:

Sonntag, 3. November um 15 Uhr
Stand Swiss Bakery Trophy Nr. 20.10

Kontakt

Christophe Petter
Verantwortlicher der Ausstellung
+41 79 363 19 48
petterc@edufr.ch





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Themenbereich - Stand 50.27 / H050

12

PAVILLON DER ERNÄHRUNGSBERUFE

Lehrlinge und Botschafter stellen den Ausbildungsweg vor

GastroFribourg und der **Freiburger Hotellerie Verband** haben sich zusammengetan, um mit einem gemeinsamen Stand ein positives und dynamisches Bild der Gastronomieberufe zu präsentieren. Die attraktiven Perspektiven unserer Berufe werden oft von vorgefassten Klischees in den Hintergrund gedrängt. Die anwesenden Lernenden an unserem Stand werden Ihnen das Gegenteil beweisen.

An ihrer Seite werden **5 Botschafter**, Persönlichkeiten mit bereits außergewöhnlichen Werdegängen, ihre inspirierenden Zeugnisse abgeben.



Von links nach rechts: Amandine Chapolard | Jorge Cardoso | Pierre-Pascal Clément | Romain Baudois | Sébastien Grandjean

Verpassen Sie nicht die weiteren Aktivitäten, die während der gesamten Veranstaltung angeboten werden, darunter ein **Rundtischgespräch am Freitag, den 1. November um 15.30 Uhr**. Haben Sie die Botschafter schon kennengelernt? Dann versuchen Sie, jeden Tag einen Gastro Fribourg-Gutschein im Wert von CHF 50.- bei unserem Online-Wettbewerb zu gewinnen.

Eine kleine Verpflegung wird ebenfalls angeboten.

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

Kontakt

Xavier Pirlet
Generalsekretär von 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



Themenbereich – Stand E28-29-30 / 1. Stock

FRIBOURG AGRI&FOOD

Willkommen in einem vorbildlichen Ökosystem!

13



Um die Zukunft der Agrar- und Ernährungswirtschaft so flexibel wie möglich zu gestalten, bietet Fribourg Agri&Food einen geeigneten Rahmen für die Entstehung und Entwicklung der Lösungen für morgen.

Wir unterstützen innovative Projekte, die Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Auswirkungen verbinden und es ermöglichen, konkrete Lösungen für die aktuellen Herausforderungen des Agrar- und

Lebensmittelsektors zu finden, wobei ein kooperativer und auf den Benutzer ausgerichteter Ansatz im Vordergrund steht.

Eine der Initiativen von Agri&Food ist der Marktzugang (Go-to-Market) für neue Produkte. Das Konzept ist einfach: Unternehmen sollen die Möglichkeit geboten werden, ihre Innovationen, seien es neue Produkte, Konzepte oder Geschäftsmodelle, schnell und unter realen Bedingungen mit Verbrauchern zu testen.

Der Salon Goûts et Terroirs bietet Unternehmen eine einzigartige Gelegenheit, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln. Um diese Erfahrung so angenehm wie möglich zu gestalten, werden die Unternehmen von einem Expertenteam begleitet und haben von speziellen methodischen Werkzeugen profitiert.

Für jedes Unternehmen wird ein personalisierter Fragebogen erstellt, der in Form eines QR-Codes vor jedem Stand verfügbar ist. Die Verbraucher können Unternehmen entdecken, Produkte testen und in Echtzeit Feedback zu ihren Erfahrungen geben.

www.fribourg-agrifood.ch/de

Kontakt

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 mit Anmeldung

DIE «ATELIERS DU GOÛT»

Experten teilen ihr Know-how mit Ihnen

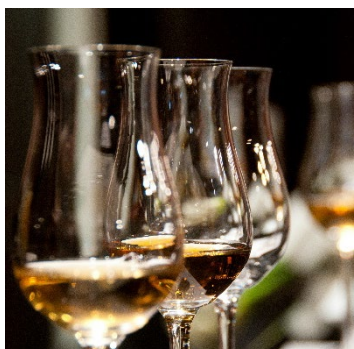
14

Drei Themen stehen bei der Rückkehr der Geschmackserlebnisse in das Herz der Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten im Vordergrund. Diese Workshops sind besondere Momente, die Sie in kleinen Gruppen mit Experten teilen können, die sich für ihren Bereich begeistern.

Die Teilnahme ist kostenpflichtig, CHF 68.- pro Workshop (inkl. Eintritt zur Messe) und für ein erwachsenes Publikum reserviert.

Die Reservierungen können ab dem 18. Oktober online vorgenommen werden. Die Workshops finden nur in französischer Sprache statt.

Masterclass AOP-IGP



Verkostungen von Spirituosen
AOP-IGP

Masterclass Vins d'Italie



Entdeckung der 4
Hauptrebsorten.

Masterclass Peru Experience



Die Chefköchin Elyn Chau kocht
an Ihrer Seite.

FREUNDESCLUB

Wie wäre es, wenn Sie dem Club der Freunde beitreten würden?



Dieser Club setzt sich aus Unternehmen und Privatpersonen zusammen und vereint Liebhaber von Gastronomie und Traditionen, die die Entwicklung der Messe unterstützen und fördern möchten. Als Mitglied genießen Sie ab dem Beitritt eine Reihe von Privilegien!

Kontakt und Reservierung

Lionel Martin, Generalsekretär Goûts & Terroirs, lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Degustation und Bar – Stand 20.14 / H020

DER BIERGARTEN

15

Weil es so schön ist, wieder gemeinsam anzustossen!

Ob Sie nun die warme Atmosphäre der Bar oder die Gemütlichkeit unserer grossen Tische im Garten bevorzugen, Sie werden sich bei uns wohlfühlen! Besuchen Sie diesen neuen Raum, der von unserem Partner, dem Garden Edelweiss, sorgfältig dekoriert wurde.

Hier finden Sie eine grosse Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren, die von unseren Partnern ausgeschenkt werden.



Am Ende des Tages wird dieser Bereich zur Bar des Salons! Natürlich steht dann auch eine Karte mit alternativen Getränken zur Verfügung.

Die Pisco Bar (Peru) wird das Angebot am Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend ergänzen!

Bar geöffnet von Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr, Sonntag bis 17.00 Uhr.

Standpartner



Stand 20.14
(Dekoration)



Stand 20.15



Stand 20.16



Stand 20.17

nightpf

Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle.

Fahrplan auf www.tpf.ch



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MOBILITÄT

Zugang und Parken

16

Geniessen Sie die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ohne Stress: Reisen Sie mit öffentlichem Verkehr oder mit Carsharing an.

ÖFFENTLICHER VERKEHRSMITTEL

202

Mobul-Buslinie 202
Haltestelle Bulle Espace Gruyère
Infos und Fahrplan www.tpf.ch



Letzten Abfahrten
Richtung Morlon 23.46 Uhr (Woche) / 23.31 (Wochenende)
Richtung Vuadens 23.28 Uhr (Woche) / 23.13 (Wochenende)



nightpf

Nachtbus TPF
Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen,
Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle. Linien N21-
N22-N23-N24-N25

MIT DEM AUTO

Autobahn A12, Ausfahrt «Bulle». Folgen Sie der Signalisation in der Umgebung von Bulle. **Es besteht nur eine beschränkte Parkplatzzahl.**

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

Parkplätze in der Nähe CHF 10.-/Auto*

Parkgebühr inklusive Shuttle-Bus ab Liebherr, Fromage Gruyère SA und Vacherin Fribourgeois SA CHF 10.-/Auto * (Freitag, Samstag, Sonntag)

*Die Steuern werden von der Gastromesse erhoben, um die Park- und Shuttlebus-Verwaltungsgebühren teilweise zu decken. Unternehmen, die ihren Parkplatz zur Verfügung stellen, kassieren keine Beträge vom Veranstalter ein.

Parkplatz am Bahnhof, Zugang Route de la Pâla oder Rue de la Lécheretta max. CHF 10.- (Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Adresse GPS: Rue de Vevey 136, Bulle/FR



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Billetterie online

PLANEN SIE IHREN BESUCH

Fahrpläne, Tarife und Ticketing

17

Datum

Vom Mittwoch, 30. Oktober bis Sonntag, 3. November 2024

Öffnungszeiten der Messe

Mittwoch bis Samstag	10.00 – 22.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 17.00 Uhr

Öffnungszeiten der Biergarten

Mittwoch bis Samstag	bis 02.00 Uhr
Sonntag	bis 17.00 Uhr

Tarifs

Kinder (*bis 15 Jahren inkl.*)
Erwachsene
AHV, IV, Studierende (ab 16 Jahre)
Dauerkarte
Abend-Eintritt (*ab 21.00 Uhr*)

Online

GRATIS
CHF 16.00
CHF 10.00
CHF 48.00
Non disponible

An den Kassen

GRATIS
CHF 18.00
CHF 12.00
CHF 50.00
CHF 10.00

Mittwoch, 30. Oktober: Tag der Senioren

Der Eingang ist bei 8.- statt 12.- gegen Vorlage der AHV-Karte oder des Personalausweises an den Kassen des Salons!

Prost!

Winzer, die dies wünschen, dürfen ab 21 Uhr während der letzten Öffnungszeiten der Messe Wein im Glas verkaufen.

Tiere

Aus hygienischen Gründen haben Hunde keinen Zutritt, ausgenommen Blindenführ- und Assistenzhunde.

Nichtraucher-/Dampfsalon.



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

PROGRAMM, AUSSTELLER, BISTROS, PLAN...

Mehr darüber?

18

Bistros-Liste



Austeller-Liste



Messeplan



Tagesprogramm





30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MIT DANK AN UNSERE PARTNER

Partner

19

RAIFFEISEN



Medienpartner

lematin.ch

Terre & Nature

Mit der Unterstützung von



LIEBHERR



Vielen Dank an unserer Leistungsträger

Ein grosses Dankeschön geht an alle Leistungsträger, welche es mit ihrer Professionalität und Qualitätsarbeit erlauben, den Messer Goûts & Terroirs in Bulle durchzuführen.



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MEDIEN

20

Das Presse-Dossier kann als PDF von [Goûts et Terroirs 2024 \(gouts-et-terroirs2024.ch\)](http://gouts-et-terroirs2024.ch) heruntergeladen werden. Unter dieser Adresse werden auch die nächsten Pressemitteilungen erhältlich sein.

Zutritt für Presse

Ihr Presseausweis (oder professionelle Visitenkarte) berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2023 steht auf der Flickr-Galerie der Veranstaltung zum Download zur Verfügung. Fotos der Ausgabe 2024 werden während der Veranstaltung hinzugefügt.

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

Lizenzfreie Fotos, Impressum © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Soziale Netzwerke (franz.)

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

Teilen Sie Ihre Beiträge mit **#gtbulle**

Presse-Termine

- **Freitag, 18. Oktober** - Pressekonferenz + Pressedossier: Die Ausgabe 2024 stellt sich vor
- **Montag, 28. Oktober** - Pressemitteilung bei der Eröffnung
- **Sonntag, 3. November** - Pressemitteilung zum Abschluss der Messe (ungefähr 17.30 Uhr)

Interviews auf Anfrage

Reportagen und Pressternine können auf Anfrage organisiert werden. Wir stehen Ihnen dafür gerne zur Verfügung!



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



PRESSEKONTAKTE

21

Kontakte

Französischsprachige Pressesprecherin

Scylla Addiks Santschi

media@gouts-et-terroirs2024.ch

T +41 79 204 05 78

Marie-Noëlle Pasquier

Messe-Direktorin

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

T +41 79 319 89 32

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2024.ch

T +41 79 447 42 46

Lionel Martin

Generalsekretär

lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

T +41 78 637 41 92

Organisationskomitee



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