



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Communiqué de presse

Bulle, le 3 novembre 2024

Salon des Goûts et Terroirs : Succès éclatant pour une édition 2024 conviviale et authentique

Plus de 45'000 visiteurs ont répondu présent pour cette 24e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Espace Gruyère, Bulle, une affluence dont les organisateurs se réjouissent. Pendant cinq jours de découvertes gastronomiques, de rencontres et de convivialité, le public a pu explorer un parcours gustatif exceptionnel grâce aux 300 exposants et aux 6'500 produits issus de traditions locales et internationales. Les hôtes d'honneur – le Pérou, l'Association suisse des AOP et IGP, et le Swiss Bakery Trophy – ont régalié les visiteurs, et les exposants attendent avec impatience de revenir du 29 octobre au 2 novembre 2025.

Les hôtes d'honneur ont su captiver un large public

Les trois hôtes d'honneur de cette 24e édition ont su captiver les visiteurs par leurs univers gustatifs et leur savoir-faire. Des rencontres enrichissantes et des échanges chaleureux ont permis aux nombreux visiteurs de s'immerger dans des traditions culinaires d'ici et d'ailleurs, en découvrant les trésors du Pérou, les spécialités suisses labellisées AOP et IGP, ainsi que les créations primées du Swiss Bakery Trophy.

Le **Pérou** a transporté les visiteurs au cœur de sa gastronomie et de sa culture millénaire. Des produits emblématiques, comme le quinoa, les variétés de pommes de terre andines, le chocolat, le café, les vins, le pisco entre autres, ont séduit les palais les plus curieux, tandis que le Restaurant Peru Experience a servi des plats traditionnels raffinés, agrémentés de boissons typiques. Cette expérience immersive a assuré une véritable célébration de l'art culinaire péruvien, très appréciée des visiteurs.

Pour célébrer ses 25 ans, l'**Association suisse des AOP-IGP** a réuni au sein d'un village dédié une sélection de plus de 25 produits de terroir, suisses et internationaux. Les visiteurs ont eu l'opportunité de découvrir des spécialités locales garanties par des labels de qualité, depuis les fromages alpins jusqu'aux viandes et charcuteries fines, dans une ambiance festive et conviviale. Le Restaurant La Boustifaille a servi des plats savoureux élaborés avec des produits AOP-IGP, alliant tradition et innovation.

Le **Swiss Bakery Trophy**, pour sa 10e édition, a mis à l'honneur la créativité et le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses, fournissant aux visiteurs un aperçu de la diversité des produits artisanaux. Le public a pu assister au travail de notation du jury, admirer les créations primées et déguster des spécialités sucrées et salées, tout en découvrant les nouvelles générations d'artisans au sein du « Swiss Bakery Trophy Academy ». Ce programme, auquel participaient 16 classes d'apprentis, a contribué à révéler les talents de demain, mettant en lumière la passion et l'engagement de la relève dans le secteur.

[Pour découvrir les palmarès complets du Swiss Bakery Trophy et du Swiss Bakery Trophy Academy.](#)

De nombreuses animations pour le plaisir des petits et des grands

Le Salon des Goûts et Terroirs 2024 a comblé tous les âges avec un éventail d'activités dédiés à la gastronomie, à l'alimentation et aux produits du terroir, qui ont toutes bénéficié d'une forte affluence. L'**École du Goût** a permis au jeune public de participer aux ateliers interactifs et ludiques pour les initier aux plaisirs du "bien manger" et aux produits régionaux.



30.10 - 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Autre point fort du Salon, l'**Amuse-Bouche** a proposé un parcours sensoriel aux familles, invitant chacun à découvrir les saveurs locales. Il a attiré un public diversifié, des enfants aux adultes, pour une immersion ludique dans le terroir.

Le pavillon thématique **Fribourg Agri&Food** a suscité l'intérêt des visiteurs, donnant aux entreprises l'occasion de tester leurs produits et de recueillir des retours en direct, renforçant ainsi le lien entre producteurs et public, devenant une étape incontournable pour les amateurs de découvertes.

Les **Ateliers du Goût** ont fait le plein, réunissant les passionnés autour de trois thématiques, où des experts ont transmis leurs connaissances en petit comité. Ces échanges privilégiés ont encouragé les participants à approfondir leur expertise gastronomique.

Nouveauté cette année, le **Pavillon des métiers de bouche**, animé par GastroFribourg et l'Association fribourgeoise des hôteliers, a fait découvrir les carrières de la gastronomie. Des apprentis, coachés par cinq ambassadeurs emblématiques, ont partagé tout au long des cinq jours leurs compétences à travers des animations culinaires, mettant en lumière la relève du secteur.

Les **apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs et gestionnaires du commerce de détail fribourgeois** ont exposé leurs créations autour du thème des contes. Cette présentation a mis les sens en émoi, mettant en valeur la créativité et le savoir-faire de la nouvelle génération, provoquant l'admiration des visiteurs. Les professionnels ont honoré le savoir-faire de cette jeune génération d'artisans en décernant les prix ce dimanche.

Le **Biergarten** a clôturé la visite dans une ambiance festive avec ses bières artisanales, offrant aux visiteurs un moment convivial pour prolonger le plaisir du Salon jusque tard dans la nuit.

Prochaine édition anniversaire – 25 ans

La 25^e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs se tiendra du 29 octobre au 2 novembre 2025, promettant une célébration mémorable de nos traditions et de notre terroir. Les trois invités d'honneur seront la Principauté du Liechtenstein, ChasseSuisse, ainsi que l'Interprofession du Vacherin fribourgeois AOP, qui fêtera ses 30 ans. Les exposants, les invités et le comité d'organisation sont d'ores et déjà impatients de vous accueillir pour cette édition anniversaire riche en saveurs et en découvertes !

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi, media@gouts-et-terroirs2024.ch, T +41 79 204 05 78

Communiqués de presse, dossier de presse et photographies 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

le matin.ch

Terre & Nature

ORGANISATION

