

C'est si bon
de se retrouver!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Communiqué de presse

Bulle, le 27 octobre 2025

Le 25e Salon Suisse des Goûts et Terroirs ouvre ses portes ce mercredi à 10h00

J-2 : Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025, Espace Gruyère à Bulle accueille pendant 5 jours le rendez-vous gourmand par excellence. Chaque jour dès 10h00, les visiteurs sont attendus pour se régaler de la richesse des terroirs, de la convivialité et du plaisir du partage. Vitrine vivante du patrimoine gustatif helvétique et international, le Salon Suisse des Goûts & Terroirs réunit plus de 300 exposants et 5'000 produits régionaux à découvrir et à déguster.

Cette édition anniversaire s'annonce dépaysante avec trois hôtes d'honneur : la Principauté du Liechtenstein, ChasseSuisse et le Vacherin Fribourgeois AOP, proposent une immersion dans leur univers, entre culture, savoir-faire et authenticité. Comme de coutume, s'ajoute une multitude d'animations participatives, des ateliers sensoriels, des shows culinaires, une chasse au trésor familiale et des pavillons thématiques pour petits et grands. Depuis 25 ans, le Salon célèbre le goût, le lien et la passion du terroir, une histoire d'émotions et de saveurs à partager sans modération.

Sélection d'activités incontournables pour toute la famille et pour tous les âges

Pour cette édition anniversaire, le Salon multiplie les animations participatives, parmi lesquelles :

L'Amuse-Bouche & l'École du Goût – Stand 20.05 / H020

Au cœur du Salon, ces deux espaces proposent aux familles et aux jeunes visiteurs de vivre des expériences sensorielles uniques.

L'Amuse-Bouche invite petits et grands à s'initier au goût à travers des modules interactifs et amusants : *Sucré-Salé*, *Memory des odeurs*, *Tu manges quoi ?* ou *Touche-à-tout*.

L'École du Goût, pour sa part, offre des ateliers gratuits aux enfants de 6 à 12 ans, encadrés par des formateurs adeptes du bien-manger : confection de bricelets gourmands, préparation de granola maison, découverte du Vacherin Fribourgeois AOP ou encore, dimanche 2 novembre, un smoothie à pédales avec "La Capucette" l'animation participative créée par la Croix-Rouge fribourgeoise.

Shows culinaires et présentations – Stand 20.05 / H020

Des démonstrations quotidiennes mettent en scène la diversité et la créativité des terroirs :

La cheffe Martha Bühler (30 octobre à 18h) et le chef Heiko Krüger (31 octobre à 12h) représentent la gastronomie du Liechtenstein ; Romain Baudois pour ChasseSuisse partage ses recettes de sauces de chasse ; et le chef fribourgeois Pierre-Pascal Clément, Découverte Gault & Millau 2026, réalise une fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP.

La Chasse au Trésor – Stand 20.05 / H020

Grande nouveauté 2025 ! Les familles partent à l'aventure dans les allées du Salon, résolvent douze énigmes gourmandes et tentent de décrocher de savoureux lots. Une nouvelle animation qui allie jeu, découverte et dégustation.

C'est si bon
de se retrouver!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Fribourg Agri&Food – Stands E.31-34 / 1er étage

Le pavillon Fribourg Agri&Food invite le public à participer à l'innovation agroalimentaire en goûtant de nouveaux produits et en partageant ses impressions. Les entreprises, elles, peuvent profiter d'un accompagnement professionnel pour tester leurs concepts avant leur lancement.

Le Biergarten – Stand 20.07 / H020

Lieu de rencontre et de détente, le Biergarten, propose une large sélection de bières artisanales et de boissons locales. L'ambiance se fait festive et musicale jusqu'à tard dans la nuit. Les visiteurs sont invités à privilégier les transports publics ou le bus de nuit TPF afin de regagner leur domicile en toute sérénité.

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

Trois hôtes d'honneur pour une immersion dans les terroirs et savoir-faire artisanaux

Hoi Liechtenstein – Stand 20.11 / H20

La **Principauté du Liechtenstein** fait rayonner son identité alpine à travers un espace immersif dédié à la gastronomie, à la culture et à la nature. Le **Restaurant Liechtenstein** invite à déguster les célèbres *Käsknöpfle* accompagnés de vins issus des domaines viticoles du pays. Sur le **Sentier du Liechtenstein**, les visiteurs parcourent symboliquement le territoire, découvrant sa diversité naturelle et culturelle. Le **House of Liechtenstein & Shop**, reproduction miniature du Parlement, offre une plongée ludique dans l'histoire et la vie du pays. Quatre vignerons professionnels sont présents pour faire découvrir leurs crus, tandis que deux chefs renommés — **Martha Bühler** et **Heiko Krüger** — présentent leurs créations culinaires lors de démonstrations exclusives.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/liechtenstein

ChasseSuisse – Stand 20.12 / H20

Sous le thème « **Dans la nature, pour la nature** », ChasseSuisse met à l'honneur la gastronomie de la chasse et la richesse de la faune suisse. Les visiteurs y trouvent le restaurant **Au Chasseur**, où sont servis des plats élaborés à partir de gibier exclusivement suisse, ainsi qu'un **Jagdbar** convivial pour savourer vins romands et planchettes de salaisons. Le **biotope** et l'**espace conférence** offrent une immersion au cœur de la faune suisse, avec des animations musicales quotidiennes, un riche programme de conférences ainsi qu'un quiz, trois fois par jour, pour tester ses connaissances et remporter de nombreux prix.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hotes-dhonneur/chassesuisse

Le Vacherin Fribourgeois AOP – Stand 20.04 – H20

2025 marque une double célébration pour ce fleuron du patrimoine fromager cantonal : **20 ans d'Appellation d'Origine Protégée** et **30 ans d'Interprofession**. Son espace d'exposition, à la fois gourmand et pédagogique, propose une immersion totale dans la filière.

À l'**Atelier fondue**, les visiteurs peuvent créer leur propre fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP, guidés par un fromager, participer à des **ateliers interactifs** pour enfants (École du Goût), découvrir un **mini-cinéma** retraçant l'histoire du fromage, assister à un show culinaire signé par le chef Pierre-Pascal Clément (stand Amuse-Bouche), immortaliser leur passage au **photomaton** et repartir avec des lots savoureux. Un espace dégustation et vente complète cette expérience sensorielle et conviviale.

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/hote-dhonneur/vacherinfribourgeoisap

C'est si bon
de se retrouver!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Informations pratiques pour les visiteurs

25^e Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025

Horaires du Salon

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

Horaires du Biergarten

Mercredi et jeudi jusqu'à 24h00
Vendredi et samedi jusqu'à 02h00
Dimanche jusqu'à 17h00

Mercredi 29 octobre : journée des seniors

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

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

Billetterie online > <https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/fr/589>

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

Médias

Visites presse et interviews

Des reportages ou rencontres avec des personnalités ou artisans présents au Salon peuvent être organisés sur demande, auprès de l'attachée de presse :

079 204 05 78 - news@gouts-et-terroirs-media.ch

Accès presse

La carte de presse donne **libre accès au Salon**.

Dossier de presse

Le Dossier de presse est à télécharger sur www.gouts-et-terroirs-media.ch

Les communiqués de presse du Salon sont disponibles à cette même adresse.

C'est si bon
de se retrouver!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Prochain rendez-vous média

Le communiqué final est diffusé, **le dimanche 2 novembre, vers 17h30.**

Photographies

Photos libres de droits, mentions © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud (JES) / Alain Wicht (AWI)

Galerie FlickrR www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums/

Pour toutes demandes complémentaires :

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

T +41 79 204 05 78

Accès aux communiqués de presse, dossier de presse et photos sur :

www.gouts-et-terroirs-media.ch

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature

ORGANISATION



C'est si bon
de se retrouver!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Liste des pintes, des exposants, plan du salon et programme journalier

Liste des pintes



www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-pintes

Liste des exposants



www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/liste-des-exposants

Plan du salon



www.gouts-et-terroirs.ch/fr/exposants/plan-du-salon

Programme journalier



www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier