

Français



29 octobre au 2 novembre 2025
BULLE/FR - ESPACE GRUYÈRE

DOSSIER DE PRESSE



PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre & Nature

ORGANISATION





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Table des matières

2

HOI LIECHTENSTEIN	4
CHASSESUISSE	5
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP	6
L'AMUSE-BOUCHE	7
LA CAPUCETTE	8
L'ÉCOLE DU GOÛT	9
SHOW CULINAIRES ET PRÉSENTATIONS	10
CHASSE AU TRÉSOR	11
FRIBOURG AGRI&FOOD	12
CLUB DES AMIS	13
LE BIERGARTEN	14
MOBILITÉ	15
PRÉPAREZ VOTRE VISITE	16
PROGRAMME, EXPOSANTS, PINTES, PLAN...	17
MERCI À NOS PARTENAIRES	18
MÉDIAS	19
CONTACTS PRESSE	20
COMITÉ D'ORGANISATION	20

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre & Nature

ORGANISATION





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

EN BREF...

3

Invités d'honneur / Exposition spéciale / Animations

Hoi Liechtenstein – Stand 20.11 / H020

ChasseSuisse – Stand 20.12 / H020

Le Vacherin Fribourgeois AOP – Stand 20.04 / H020

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

Show culinaires & Masterclass – Stand 20.05 / H020

La Chasse au Trésor – Départ dans le hall d'entrée – Stand 10.02 / H010

Fribourg Agri&Food – Go to market – Stand E.31-34 / 1^{er} étage

Biergarten – Stand 20.07 / 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

Nouveau : participe en famille à la chasse au trésor

Journée des Seniors

Mercredi 29 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 Gouts et Terroirs à la caisse)

Parking Liebherr : 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 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025

Mercredi à samedi 10h-22h

Dimanche 10h-17h

Online

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Invité d'honneur – Stand 20.11 / H020

HOI LIECHTENSTEIN

La diversité culinaire de la Principauté

4



Découvrir l'univers culinaire de la Principauté

Connaissez-vous le Liechtenstein ? La principauté est le plus petit voisin de la Suisse et, malgré sa petite taille, elle a beaucoup à offrir.

Découvrez un mélange unique de plaisir, d'expérience et de qualité régionale : le Liechtenstein est un véritable paradis pour les gourmets.

Venez déguster les spécialités du Liechtenstein et découvrir tout ce que ce pays voisin a à offrir.

<http://www.fr.tourismus.li>

Le Pavillon

Bienvenue au « Restaurant Liechtenstein » - Venez déguster des spécialités liechtensteinoises comme les « Käsknöpfle » et des vins régionaux. Selon les recettes de grands chefs locaux, nous préparons sur place des créations culinaires spécialement pour vous.

Le sentier du Liechtenstein - Parcourir tout un pays à pied, c'est possible au Liechtenstein. Nature, culture et gastronomie s'y conjuguent pour une expérience inoubliable. Laissez-vous inspirer.

House of Liechtenstein & Shop - Visitez la version miniature du bâtiment du Parlement. Vous y apprendrez tout sur le pays et ses habitants.

Les vignerons - Sur les 160 km² du Liechtenstein, une centaine de vigneronnes et vignerons cultivent leurs vignes. Quatre vignerons professionnels seront présents en exclusivité : profitez de l'occasion pour savourer leurs crus et acquérir des raretés.

Shows culinaires – Assistez à deux démonstrations culinaires par **Martha Bühler** 30.10.2025 à 18h et **Heiko Krüger** le 31.10.2025 à 12h, sur le stand 20.05 (Amuse-Bouche). Voir page 10

Contact

Claudia Agnolazza

claudia.agnolazza@liechtenstein.li

+41 78 885 57 66



LIECHTENSTEIN



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Invité d'honneur – Stand 20.12 / H020

CHASSESUISSE

Dans la nature, pour la nature

5



Indissociable de la gastronomie, « la chasse » comble chaque automne des milliers d'amateurs de venaison.

Malgré cela, l'activité reste mal connue. Qui sont les chasseurs ? Quels gibiers prélèvent-ils ? Comment et quand chasse-t-on ?

Le stand de ChasseSuisse répondra à toutes ces questions.

[ChasseSuisse](#)

L'espace ChasseSuisse c'est :

Un restaurant qui vous servira des spécialités de chasse issues exclusivement de gibier Suisse.

Un bar des chasseurs, pour déguster des vins romands, des planchettes de salaisons de gibier et des boissons diverses et variées.

Un biotope, pour une immersion au cœur de la faune suisse.

Des co-exposants, pour acheter de la viande de chasse locale ainsi que des produits dérivés (salaisons, pâtés, terrines, viande fraîche, cosmétiques...)

Une animation musicale quotidienne, aux heures des repas (musique traditionnelle suisse).

Un espace conférence, pour tout savoir sur la chasse et la faune en Suisse. Les visiteurs pourront participer à un quiz trois fois par jour, et remporter de nombreux prix.

Programme détaillé disponible sur le site (QR)

Contacts

Ronja Stöckli, ronja-stoeckli@sandona.ch, +41 78 861 56 67

Pascal Pittet, becasse@bluewin.ch, +41 79 251 63 92



JAGDSCHWEIZ
CHASSESUISSE
CACCIA SVIZZERA
CATSCHASVIZRA



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Invité d'honneur – Stands 20.04 / H020

LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

2025 – année de jubilé : Le Vacherin Fribourgeois à l'honneur

6



Le Vacherin Fribourgeois AOP célèbre les 20 ans de son AOP ainsi que les 30 ans de son Interprofession.

À cette occasion, plongez au cœur de la filière du Vacherin Fribourgeois AOP et découvrez son histoire, ses savoir-faire et les visages passionnés qui le façonnent au quotidien.

Vous aurez également la chance de vivre une expérience unique : composer votre propre fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP, accompagnée par nos spécialistes de la fondue.

Un moment hors du temps, authentique et résolument gourmand.

www.vacherinfribourgeoisaop.ch

Programme d'animations

Atelier Création Fondue - composez votre propre fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP ! Choisissez entre différentes variétés et, accompagné-e d'un fromager, apprenez tous les gestes pour la réussir à la perfection. Tous les jours de 11h30 à 21h30. (di jusqu'à 17h00).

Show culinaire - En collaboration avec le stand voisin l'Ecole du Goût, le Chef Pierre-Pascal Clément, du restaurant Le Chasseur, Découverte Gault & Millau 2026, participera à une démonstration de réalisation de la fondue au Vacherin Fribourgeois AOP et vous partagera ses astuces.

Ecole du Goût – Deux ateliers pour les enfants de 6 à 12 ans sont organisés où ils apprendront à réaliser eux-mêmes la fondue 100% fribourgeoise.

Mini-cinéma - Un film immersif vous propose de revivre les moments clés de la création de l'Interprofession et de l'obtention de l'AOP, à travers les témoignages des pionniers de la filière.

Au cœur de la filière - Plongez librement dans l'univers du Vacherin Fribourgeois AOP : à travers les différentes informations, vidéos et images, découvrez le savoir-faire, les visages et les valeurs qui font vivre ce fromage d'exception.

Photomaton & concours - Prenez la pose dans notre photomaton et tentez de remporter des lots inédits.

Dégustation & vente - Savourez ce fromage d'exception et profitez des conseils de nos professionnel-le-s présents sur place.

Contact

Marielle Aeby, Responsable Marketing et Communication

Direct + 41 26 564 10 57

marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaop.ch





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Animation – Stand 20.05 / H020

L'AMUSE-BOUCHE

Un espace ludique et interactif pour les familles

7

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 FRIEBURG

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

AVEC
BULLE⁺
CITÉ DE RENCONTRES

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

Les modules de l'Amuse-Bouche

Sucré-Salé

Memory des odeurs

Tu manges quoi ?

Touche-à-tout

Est-on tous égaux face aux saveurs ?

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





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



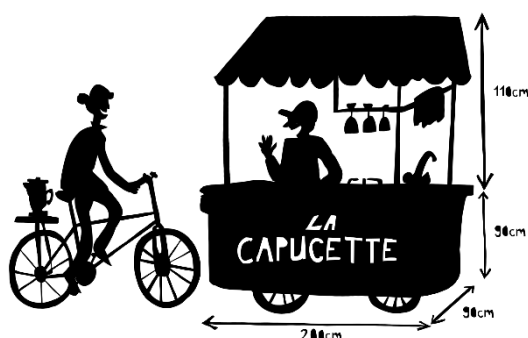
Animation – Stand 20.05 / H020 – 02 novembre

LA CAPUCETTE

Pédalez, mixez, dégustez !

8

Venez découvrir ce **chariot-bar** pas comme les autres : ici, les jus ne tombent pas du ciel... ils se mélangent à la force du mollet !



Installez-vous sur le vélo, pédalez quelques tours, et savourez un **smoothie frais et local** préparé grâce à votre énergie.

Des fruits et légumes du jardin, des produits de saison, une énergie 100 % humaine... et beaucoup de bonne humeur !

La Capucette, c'est une animation fun et participative, née au **Jardin des Capucins** à Bulle en collaboration avec la **Croix-Rouge Fribourgeoise**.

Un projet qui mêle plaisir, durabilité et partage, à tester en famille, entre amis ou simplement par curiosité !

- ▶ A tester le 2 novembre 2025 uniquement, sur inscription, à l'école du Goût
- ▶ Ateliers à 10h30, 12h15 et 15h30

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/fr/amuse-bouche/la-capucette>



Contact

Lisa Pittet
Coordination, Croix-Rouge fribourgeoise
+41 79 353 24 50
lisa.pittet@croix-rouge-fr.ch



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Animation – Stand 20.05 / H020

L'ÉCOLE DU GOÛT

Des ateliers interactifs pour les 6-12 ans

L'Ecole 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, ludiques et participatifs, en groupes de 6 à 12 enfants.



Inscription en ligne jusqu'au 28.10.2025 puis directement sur le stand, selon places disponibles.

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

Halloween, une aventure gourmande et monstrueusement amusante
Le petit-déjeuner des champions : prépare ton granola maison
Bricelets gourmands : prépare ces biscuits traditionnels de A à Z
Atelier « Chef Club »
Sauvez-moi ! Atelier contre le gaspillage alimentaire
Le Vacherin Fribourgeois AOP, de l'herbe au caquelon
Prépare ton smoothie à la force des mollets avec la Capucette

Etudiants Uni Fribourg
Etudiants Uni Fribourg
Traditions Gourmandes
Romain Leemann
Ugly Fruits
Vacherin Fribourgeois AOP
Jardin des Capucins Bulle

**Ateliers proposés les mercredi après-midi, samedi et dimanche.
Etat au 15.10.2025. 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 !



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

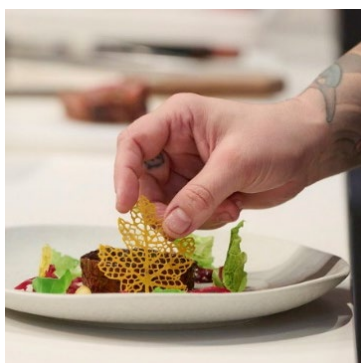


Animation – Stand 20.05 / H020

SHOW CULINAIRES ET PRÉSENTATIONS

Une expérience immersive au cœur des terroirs

10



Durant cette édition, le public pourra assister à une série de **shows culinaires** et de **présentations de produits du terroir**, proposés par les **partenaires et invités du Salon**.

Ces animations mettront à l'honneur la richesse et la diversité des terroirs :

Entre démonstrations, dégustations et échanges, ces rendez-vous offriront une expérience immersive au cœur du terroir et du savoir-faire local.

Le **programme détaillé** de ces démonstrations est **évolutif**.

Quand ? Mercredi, jeudi, vendredi et samedi

Au menu

- ▶ **Terre&Nature** présentera une sélection **d'artisans du terroir** ;
- ▶ La **Principauté du Liechtenstein** fera découvrir ses **spécialités locales** :
 - **30.10.2025 – 18h à 19h**
Martha Bühler : Käsknöpfle liechtensteinois avec oignons grillés et compote de pommes.
Propriétaire d'un service traiteur et cuisinière de Käsknöpfle la plus connue du Liechtenstein.
Première femme à avoir représenté le Liechtenstein aux Jeux Olympiques (ski alpin à Grenoble en 1968)
 - **31.10.2025 – 12h à 13h**
Heiko Krüger : Tartare de bœuf de pâturage du Liechtenstein et truffes de la vallée du Rhin.
Propriétaire et chef cuisinier du restaurant Vivid à Triesen, 13 points au Gault Millau.
<https://restaurantvivid.li/>
- ▶ **ChasseSuisse** dévoilera les secrets de **recettes de sauces de chasse** élaborées par le boucher-cuisinier **Romain Baudois** ;
- ▶ Le **Vacherin Fribourgeois AOP** sera sublimé au travers de **recettes gourmandes** imaginées par le chef fribourgeois **PP Clément**, Découverte Gault & Millau de l'année 2026 ;
- ▶ Quelques **exposants** présenteront leurs produits et savoir-faire, à l'image de **Traditions Gourmandes** qui mettra en valeur la Poire à Botzi et de la **Distillerie du Léman** qui nous invite à la découverte de cocktails et spiritueux suisses ;

Contact

Evelyne Pasquier

Coordinatrice animations

+41 26 919 08 68

evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Animation – Stand 20.05 / H020

CHASSE AU TRÉSOR

Un jeu d'énigmes gourmandes pour toute la famille

11



Partez à l'aventure en famille et explorez le Salon Goûts et Terroirs d'une manière originale et amusante ! Munissez-vous de votre feuille de route disponible à l'entrée et partez à la rencontre de 12 exposants complices.

À chaque poste, une énigme vous attend : résolvez-les, collectionnez les 12 sceaux et découvrez le mot mystère qui vous donnera accès à un coffre aux trésors gustatifs !

De belles surprises sont prévues : chaque participant recevra un lot de « consolation » à choix, chaque famille un l'un des nombreux et délicieux produits de nos terroirs, dans l'attente du tirage au sort final !

Un moment de partage, de découverte et de jeu, pour petits et grands. **Tous les jours de 10h à 17h00**

Cadeaux individuels pour les participants – Valeur totale CHF 2'500.-

Tous les participants à la Chasse au Trésor pourront choisir une petite attention parmi un assortiment de produits: pommes, sticks de Vacherin Fribourgeois AOP et de Gruyère AOP, mini-pots de moutarde Hugo ou mini-salière Sel des Alpes.

Lot familial – Valeur totale CHF 10'000.-

Chaque famille/groupe détenant la solution à l'énigme pourra tirer au sort un lot parmi les nombreux produits mis à disposition par nos partenaires.

Tirage au sort final – Valeur CHF 2'300.-

30 familles se verront offrir, par tirage au sort, un combo Sel des Alpes composé d'un Fleur des Alpes édition Mélèze, 1 condiment et 2 entrées aux Salines de Bex. Tirage au sort la première semaine de novembre. Gagnants avisés personnellement

Une animation imaginée en collaboration avec House Trap à Bulle.

Contact

Evelyne Pasquier

Coordinatrice animations

+41 26 919 08 68

evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

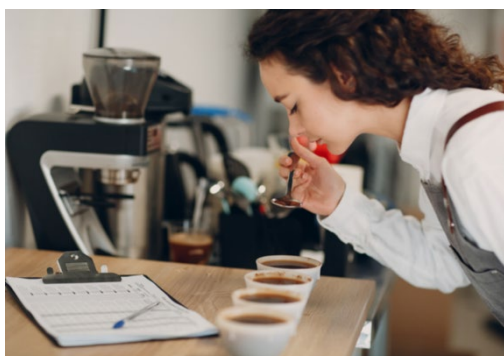


Pavillon thématique – Stand E.31-34 / 1^{er} étage

FRIBOURG AGRI&FOOD

Etudes consommateurs

12



Consommateurs : rejoignez notre communauté de testeurs et façonnez l'avenir de l'agroalimentaire!

Participez à l'innovation dans le monde de l'agroalimentaire en rejoignant notre communauté de testeurs.

Si vous êtes passionné par la découverte de nouvelles saveurs et les dernières innovations, cette opportunité est faite pour vous.

Pour en savoir plus : rendez-nous visite sur le stand de Fribourg Agri&Food ou inscrivez-vous directement sur [Devenir testeur | Fribourg Agri&Food](#).

Entreprises : découvrez comment nos services peuvent transformer vos idées en succès

Vous êtes une entreprise active dans le secteur agricole ou agroalimentaire? Vous souhaitez:

- ▶ tester votre produit, emballage ou concept avant son lancement?
- ▶ comprendre les attentes et préférences de vos consommateurs?
- ▶ choisir le concept le plus prometteur?

Accompagné par le service Go-to-market de [Fribourg Agri&Food](#), profitez du public du salon pour valider scientifiquement votre produit sur votre stand.

Découvrez les [soutiens financiers](#) de Fribourg Agri&Food pour ce service et contactez [Claire Casteran](#) pour échanger et organiser votre test.

www.fribourg-agrifood.ch/fr

Contact

Florence Montellier
+41 79 724 45 03
Projektleiterin Fribourg Agri & Food
florence.montellier@clusterfoodnutrition.ch



fribourg
agri & food

go to
market



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



CLUB DES AMIS

Et si vous rejoigniez le club des amis du salon ?

13

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 un atelier

Avantages en un coup d'oeil	Particulier	Entreprise
Invitation à l'inauguration officielle	Sur demande	2
Carte permanente visiteur	1	2
Invitations pour vos proches ou collaborateurs	5	10
Entrées supplémentaires en nombre illimité à prix préférentiel (12.- au lieu de 16.-)	oui	Oui
Présence du logo sur la page web du Club des Amis	non	Oui
Accès gratuit à un atelier par année*	1	2
Cotisation annuelle	CHF 150.-	CHF 300.-

*Prochainement : rendez-vous de réseautage gourmand au printemps

Contact et inscription

Elodie Maradan

Secrétaire générale

elodie.maradan@federation-patronale.ch



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Dégustation et bar – Stand 20.07 / H020

LE BIERGARTEN

14

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

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.

Mercredi et jeudi jusqu'à 24h00
Vendredi et samedi jusqu'à 2h00
Dimanche jusqu'à 17h



Partenaires du stand



Stand 20.07



Stand 20.08



Stand 20.09



Stand 20.10

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



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MOBILITÉ

Accès et stationnement

15

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 23h19

Direction Morlon 23h38 (jusqu'à la Gare de Bulle !)



nightpf

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 abusivement. Le stationnement sur les trottoirs et hors cases est strictement interdit.

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: Rue de Vevey 136, Bulle/FR



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Billetterie online

PRÉPAREZ VOTRE VISITE

Horaires, tarifs et billetterie

16

Dates

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

Tarifs

Enfants (*jusqu'à 15 ans y.c.*)
Adultes
AVS-AI, Etudiants (dès 16 ans)
Journée des seniors (29.10.)
Carte permanente
Entrée soirée dès 21h00

Online

GRATUIT
CHF 16.00
CHF 10.00
CHF 8.00
CHF 48.00
Non disponible

Aux caisses

GRATUIT
CHF 18.00
CHF 12.00
CHF 8.00
CHF 50.00
CHF 10.00

Mercredi 29 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 vignerons qui le souhaitent sont autorisés à pratiquer la vente de vin au verre dès 20 heures ou durant 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.



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

PROGRAMME, EXPOSANTS, PINTES, PLAN...

En savoir plus ?

17

Liste des pintes



Liste des exposants



Plan du salon



Programme journalier





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires

18



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.



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MÉDIAS

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

Les futurs communiqués de presse du Salon et de ses invités seront également tous disponibles à la même adresse.

19

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 2024 est à disposition des médias sur la galerie Flickr de la manifestation. Des photos de l'édition 2025 seront ajoutées durant l'événement.

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

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

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

- **Mercredi 15 octobre** - Conférence + dossier de presse : l'édition 2025 se dévoile
- **Lundi 27 octobre** - Communiqué de presse pour l'ouverture du salon – J-2
- **Dimanche 2 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 !



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



CONTACTS PRESSE

20

Personnes de contacts

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

+41 79 319 89 32

Didier Castella

Président du Salon

didier.castella@fr.ch

+41 79 578 35 22

Attachée de presse francophone

Scylla Addiks Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

+41 79 204 05 78

Attaché de presse alémanique

Daniel A. Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

+41 79 447 42 46

Comité d'organisation

Didier Castella	Conseiller d'Etat Président du salon
Marie-Noëlle Pasquier	Espace Gruyère SA Directrice du salon
Elodie Maradan	Fédération patronale et économique Secrétaire générale (depuis le 01.09.2025)
Pierre-Alain Bapst	Terroir Fribourg Développement
Thierry Sottas	Fédération patronale et économique RH & Finances
Yves Grandjean & Micheline Sciboz	Atelier d'architecture A3 Plan du salon et constructions
David Giller	Espace Gruyère SA Marketing et communication
Fabien Clerc	Espace Gruyère SA Logistique et sécurité
Evelyne Pasquier	Espace Gruyère SA Animations culinaires et jeunesse
Aleksandra Stefanovic	Fédération patronale et économique Chargée de projet

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

