

# 01.11- 05.11.2023

ESPACE GRUYÈRE | BULLE



## Club des Amis



[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

### ET SI VOUS REJOIGNEZ LE CLUB DES AMIS DU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS?

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!

#### VOS AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL!

#### PARTICULIER

#### ENTREPRISE

Invitations à l'**inauguration officielle**

-

2

**Carte permanente** visiteur

1

2

Invitations pour **vos proches** ou **vos collaborateurs**

5

10

**Entrées supplémentaires** (en nombre illimité)

*Tarif préférentiel (CHF 12.- au lieu de CHF 15.-)*

✓

✓

**Présence du logo** sur la page web du Club des amis  
(professionnel)

-

✓

**Accès privilégié** à un atelier

1

2

Cotisation annuelle

(première facture à la date d'adhésion puis 1x par année, en juin)

150.-

300.-

# AVANT-GOÛT DES ATELIERS 2023

1 atelier à choix (particulier = 1 personne / entreprise = 2 personnes)



## LEMAN DÉGUSTATION

Le tapis de dégustation conçu pour apprendre à déguster un vin

Apprendre à déguster n'a jamais été aussi facile !

Votre verre de vin en main vous progresserez à travers un parcours œnologique en 12 étapes.

La qualité du bouchon, les larmes du vin, sa couleur, les arômes, les cépages, les régions, les millésimes, n'auront plus de secret pour vous.

**Maximum 15 personnes**

**Mercredi, jeudi, vendredi 13h30/14h45/16h/17h15**



## PAOLO BASSO

Directeur de Paolo Basso Wine et  
Meilleur Sommelier du Monde 2013

Les secrets de la dégustation des vins

Connaissez-vous vraiment les vins suisses ?

Apprendre à déguster ET découvrir les caractéristiques des vins suisses et ses différents cépages.

**Maximum 15 personnes**

**Mercredi 1er novembre, 11h-12h**

**Jeudi 2 novembre, 18h-19h**

**Samedi 4 novembre, 16h-17h**



## DANNY KHEZZAR

Atelier surprise avec  
un Finaliste Top Chef 2023

Danny est l'un des candidats emblématiques de la nouvelle édition de Top Chef 2023.

Il est actuellement Chef au sein du très célèbre restaurant étoilé 18/20 au Gault&Millau de Michel Roth, le Bay View à Genève.

Venez partager un moment exclusif en sa compagnie.

**Maximum 15 personnes**

**Samedi 4 novembre, 13h30-14h30**



## CHOCO-CAFÉ

Chocolat et café : des saveurs qui se complètent et s'harmonisent

Carolina Gobet, Founder & Roaster de Viajerocoffee et Richard Uldry, Directeur de la Chocolaterie de Gruyères vous emmènent dans leurs univers.

Au programme : barista et découverte de l'origine du café. Préparation de différentes méthodes de café et dégustation aveugle. Food-paring chocolat-café.

**Maximum 10 personnes**

**Vendredi 3 novembre 17h-18h**

**Samedi 4 novembre 18h-19h**

## J'ADHÈRE EN TANT QUE

PARTICULIER  ENTREPRISE \_\_\_\_\_

Nom prénom \_\_\_\_\_

Adresse n° \_\_\_\_\_

NPA localité \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Portable \_\_\_\_\_

**Association Suisse des Goûts et Terroirs**  
c/o Fédération Patronale et Economique  
Rue de la Condémine 56  
Case Postale  
1630 Bulle

Vous recevrez votre accès privilégié aux réservations\* en ligne après réception de votre inscription.

\* Disponible dès le 15.10.2023

**CONTACT ET INFORMATIONS**  
salon@gouts-et-terroirs.ch

**PLUS DE DÉTAILS**



Cotisation annuelle  
(première facture à la date d'adhésion puis 1x par année, en juin)

**PARTICULIER**  
150.-

**ENTREPRISE**  
300.-