

Communiqué de presse

Pour la 16^{ème} année de présence consécutive au Salon International de l'agriculture de Paris, le stand "*Les Fromages de Suisse*" présentera plusieurs nouveautés dont un espace "*cooking show*" et un restaurant en hauteur avec un étage supérieur aménagé sur la cuisine.

Le prochain Salon International de l'Agriculture se tiendra du 24 février au 4 mars 2018 à Paris. Si la situation économique de la France face au franc fort est moins tendue que lors des deux précédentes éditions, le stand "*Fromages de Suisse*" doit continuellement se réinventer et surprendre les visiteurs lors de la promotion de ses spécialités fromagères. Pour ce faire, un *show culinaire* sera installé sur l'espace de vente des fromages suisses et le traditionnel restaurant sera agrandi avec un 2^{ème} étage. Les plats à manger "*sur le pouce*" ont la cote en France. Pour répondre à la demande, des hots fondues seront vendus durant les heures du repas. Enfin, la fabrication du Gruyère sera réitérée.

Pour soutenir la vente des fromages suisses, trois axes de promotion sont mis en place sur le stand Suisse. La dégustation et la vente, le restaurant suisse ainsi que les animations / dégustations. Le restaurant suisse compte une huitantaine de place. La fondue moitié-moitié et des assiettes de charcuterie y sont proposées durant toute la journée. Pour étayer l'offre et proposer une alternative moins coûteuse et plus rapide, des sandwiches à la fondue, appelés « hot fondue », seront également vendus à côté du restaurant.

Du côté des animations, diverses activités sont proposées aux visiteurs. La dégustation de la fondue est très appréciée. Durant toute la journée, les visiteurs ont la possibilité de déguster de la fondue moitié-moitié. Un appareil photo sera installé et le public pourra se prendre en photo dans le décor d'une cave à fromage. *L'espace cuisine* est la grande nouveauté cette année. Deux professionnels prépareront des amuse-bouche composés de différents fromages présentés sur le stand. Les visiteurs pourront déguster les mets cuisinés devant eux et les recettes seront à disposition des clients qui pourront acheter leurs produits fromagers sur l'espace suisse.

La consommation de fromage est souvent associée au fromage « à la coupe » alors qu'il existe de nombreuses possibilités de le cuisiner comme plat ou en apéritif. Le but de cet espace est également d'apporter un soutien à la vente des fromages suisses dans les différentes vitrines. En effet, ces dernières années, les ventes à l'emporté se sont tassées et les visiteurs achètent de moins en moins de marchandise lors de leur visite au salon.

Marques associés

- Le Gruyère AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Tête de Moine AOP
- Sbrinz AOP
- Appenzeller®

Plus d'informations

Directeur Terroir Fribourg

Pierre-Alain Bapst : 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 120 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- Terroir Fribourg est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- L'association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité.