

Un Salon des dégustations se prépare à la Halle des fêtes

TERROIR Moyennant une entrée payante, les visiteurs du premier Salon des dégustations pourront y goûter des produits du terroir, du 16 au 18 octobre.

PAYERNE

«Le Salon des goûts et terroirs à Bulle marche très bien et nous a inspirés, mais disons que notre idée est plutôt de se rapprocher des marchés des AOP qui s'organisent en France ou des caves ouvertes que l'on peut voir chez nous. Moyennant une petite entrée, les visiteurs pourront déguster divers produits du terroir, réunis à la Halle des fêtes de Payerne un peu sous la forme d'une balade gourmande.» Patron de la société Chassot Concept, Richard Chassot se réjouit déjà de la nouvelle manifestation que sa société proposera du 16 au 18 octobre prochain. Sur une surface de quelque 3000 m², l'idée du Salon des dégustations est de réunir des artisans actifs dans la restauration pour mettre leurs produits en valeur.

Avant même d'avoir activé son important réseau, le directeur du Tour de Romandie, qui se consacre actuellement à peaufiner les détails de l'organisation de la boucle romande, assure avoir déjà convaincu une trentaine d'exposants potentiels, alors que le premier délai d'inscription était fixé au 30 avril. «Il y aura bien entendu des caves viticoles, mais on s'est fixé un maximum de 40% d'exposants liés au vin, explique-t-il. Biscuits, viandes, légumes, glaces ou bières artisanales sont éga-



Les produits du terroir seront à l'honneur à la Halle des fêtes de Payerne durant les trois jours du premier Salon des dégustations.

PHOTO GEORGES MEYRAI -

lement ciblés. Et plus il y aura de choix, plus le prix d'entrée sera avantageux pour le public.»

Concept reconductible

S'il fonctionne, le concept de ce salon misant sur la convivialité et la découverte gustative de manière ludique pourrait revenir en 2016 et les années suivantes. Il pourrait aussi devenir itinérant. «Par le Tour de Romandie, j'ai des contacts dans tous les cantons et le projet pourrait s'exporter en conservant une base d'exposants ro-

mands, auxquels s'ajouteraient des artisans locaux», ajoute Richard Chassot.

Les produits de bouche et du terroir ont actuellement la cote. Directeur d'Estavayer-Payerne Tourisme, Laurent Mollard estime donc naturel que des sociétés s'intéressent à ce secteur d'activité. «J'espère que la région en profitera pour se présenter par le biais de sa production régionale. Mais il s'agira aussi de se démarquer des foires traditionnelles, faire preuve d'originalité.» Car tant le

Comptoir de Payerne que son homologue broyard se tiennent en novembre.

«L'idée est très sympathique et que le public cible n'est pas forcément le même que celui d'un comptoir, conclut Olivier Schneider, président du rendez-vous de Payerne. Par contre, les dates sont relativement proches des comptoirs régionaux et j'espère que cela ne créera pas de concurrence, soit pour les visiteurs soit pour les sponsors.»

SÉBASTIEN GALLIKEL