



**Bureau d'information
et de communication**

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Salon international du goût de Turin

Les produits du terroir vaudois présents en Italie avant l'Exposition universelle de Milan en 2015

Pour la première fois, le Canton de Vaud participe au Salon du Goût de Turin du 23 au 27 octobre 2014 pour promouvoir ses spécialités locales, ses vins, son tourisme et plus généralement son image. Sa présence à cette manifestation de renommée internationale est aussi l'occasion d'annoncer la participation du Pays de Vaud à l'Exposition universelle de Milan en 2015.

En vue de la participation de la Suisse à l'Expo Milan 2015, Présence suisse a mis sur pied cette année un « Giro del Gusto » qui a déjà fait étape à Milan et à Rome. Turin est la dernière escale de ce tour promotionnel qui s'achève au « Salone del Gusto », un des plus importants rendez-vous internationaux dédié à la gastronomie et aux vins.

Organisé tous les deux ans à Turin par l'association Slow Food, le Salon du Goût a pour objectif de sensibiliser les citoyens à la consommation de produits locaux et de spécialités en voie de disparition. L'alimentation est par ailleurs le thème de l'Expo Milan 2015.

L'un des objectifs de législature du Conseil d'Etat vaudois est de soutenir la promotion et la valorisation des produits agricoles et viticoles vaudois. D'importants moyens financiers sont consacrés à cet objectif dans le cadre du projet de budget 2015. La présence du Canton de Vaud au Salon du Goût de Turin, et par la suite à l'Exposition universelle de Milan 2015, apparaît comme logique et démontre par les faits l'importance que le Conseil d'Etat accorde à la mise en valeur du patrimoine culinaire vaudois et à son tourisme.

Cette étape turinoise a pour ambition de donner de la visibilité au canton, en particulier sous sa nouvelle marque promotionnelle « VAUD », et de lui permettre de nouer des contacts précieux en Italie et au niveau international. Cette vitrine attire quelque 240'000 visiteurs du monde entier, chefs étoilés, professionnels et amateurs de bonne chair qui auront l'opportunité d'aller à la rencontre du Canton de Vaud et de ses produits du terroir.

Le stand en bois naturel, conçu par deux jeunes designers issus de l'Ecal, Adrien Rovero et Luciano Dell'Orefice, se veut un écrin moderne pour accueillir les produits du terroir et promouvoir l'image d'un canton qui conserve ses traditions, tout en étant tourné vers l'avenir. Pour couronner l'ensemble avec une touche créative, Camille Scherrer artiste-designer de Château d'Oex qui travaille à l'intersection entre l'art et la technologie présente « Superscope », animation virtuelle et projection originale de cartes postales animées, pour s'évader dans nos paysages.

AU MENU

Itinéraire gourmand à travers les saveurs du Pays de Vaud sous la conduite de Vaud Terroirs, représentant les produits du terroir vaudois, les vins et le tourisme, le canton va à la rencontre du public italien avec ses spécialités locales. Les visiteurs pourront goûter au Vacherin Mont d'Or AOP, au Gruyère AOP de fromagerie et d'alpage, à L'Etivaz AOP, au saucisson vaudois IGP, aux bricelets fabriqués chaque jour sur le stand, aux flûtes vaudoises, flûtes aux greubons ainsi qu'à d'autres produits phare. Pour les vins, le chasselas, cépage vaudois par excellence et d'autres spécialités viticoles seront mis en dégustation.

Quant aux animations culinaires, un producteur de l'Etivaz habillé de son costume traditionnel (le « zepon ») fabriquera des rebibes sur sa planche d'époque. Un représentant du Moulin de Sévery présentera son huile de noix qui perpétue les techniques traditionnelles de fabrication (huile de noix, ainsi que 11 autres types d'huiles) et des bricelets fins comme de la dentelle seront confectionnés sur place par une paysanne vaudoise. Le tout assaisonné d'un riche programme de dégustations, d'animations et de conférences dont celles de Dominik Flammer, expert de gastronomie suisse et alpine, sur le vacherin Mont d'Or. Il racontera en images l'histoire et la production de l'un des derniers fromages saisonniers.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 23 octobre 2014

RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT

Patricia Lunghi, cheffe de projet mandatée par l'Etat de Vaud +41 (0)76 304 05 73,
patricialunghi@bluemail.ch <http://www.salonedelgusto.it> www.vaud.ch/expomilano 2015