****



Des activités permanentes…  
en libre accès

# L’Ecole du Goût

Tu es déjà venu l’année dernière ? Qu’à cela ne tienne : te sont proposés cette année une nouvelle activité, de nouveaux ingrédients cachés, de nouvelles spécialités du terroir… Bref, ne manque pas L’Amuse-Bouche pour vivre, avec ta famille, de nouvelles expériences sur les 5 sens liées à l’alimentation ! La toute nouvelle activité 2016, basée sur l’ouïe, te permettra de mettre des mots sur le bruit que tu entends lorsque tu croques dans des aliments.

Participe à un atelier lors duquel tu mettras la main à la pâte en compagnie de boulangers-confiseurs, d’animatrices professionnelles de l’alimentation équilibrée et du mouvement régulier et de plusieurs autres intervenants de divers horizons.

Inscris-toi sur le stand et profite de ce moment en compagnie d’autres enfants !

# A la découverte du chocolat

Découvre le chocolat, ses composants et sa fabrication, avec les différents ingrédients de base (fève de cacao, cabosse, beurre de cacao, pâte de cacao etc..), que tu pourras toucher et goûter ! Tu réaliseras une ou plusieurs plaques de chocolat que tu agrémenteras à ton goût et que tu emporteras !

**Par Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères  
www.chocolaterie-gruyeres.ch**

Figure : chocolat

Vendredi de 10 h 45 à 11 h 30

Samedi de 10 h 45 à 11 h 30

Mardi de 10 h 45 à 11 h 30

# Les céréales du boulanger Fabriquez des animaux en pâte à tresses

Un professionnel de la boulangerie te présentera différentes céréales que tu pourras voir et toucher, dont tu apprendras l’utilisation dans le pain et les produits de boulangerie. Tu verras aussi comment on fabrique de la farine !

Tu réaliseras un produit en pâte à tresse qui sera cuit à la fin de l'animation et pourra être récupéré sur place une heure après la fin de l'atelier.

**Par Richard Uldry, La Chocolaterie de Gruyères  
www.chocolaterie-gruyeres.ch**

Figure : animaux en pâte

Vendredi de 12 h 00 à 12 h 45

Samedi de 12 h 00 à 12 h 45

Mardi de 12 h 00 à 12 h 45

# Les barres de céréales : une récréation 100 % fait maison !

Viens apprendre à fabriquer des barres de céréales pratiques à emporter avec toi lors de tes activités ou pour la récréation. Au travers d’un jeu, tu découvriras également des informations sur les ingrédients qui les composent.

**Par l’Institut agricole de Grangeneuve**

Vendredi de 17 h 45 à 18 h 30

Samedi de 13 h 15 à 14 h 00

Dimanche de 16 h 15 à 17 h 00

Lundi de 18 h 15 à 19 h 00

Mardi de 15 h 30 à 16 h 15

# Des biscuits apéritifs au Gruyère

Tu as surement davantage l’habitude de manger des biscuits sucrés que salés ! Cet atelier te permettra d’apprendre comment réaliser des biscuits salés au Gruyère, en guise d’apéritif !

**Par Mme Denise Philipona, ancienne Table d’hôtes, Vuippens**

Samedi de 14 h 45 à 15 h 30

# Les abeilles et les produits de la ruche

Découvre en sentant et goûtant tout ce que fabriquent ces incroyables insectes : le miel, le pollen, la propolis, la gelée royale. Et repars avec un petit pot de miel et un livret avec plein de bonnes recettes à réaliser chez toi !

**Par Graines d’Apiculteurs, Riaz – Mme Carine Beaud  
www.grainesdapiculteurs.ch**

Mardi de 13 h 00 à 13 h 45

# Faire son beurre

Ils le faisaient à l’époque, mais aujourd’hui, on l’achète tout prêt, en plaque… Ce n’est pourtant pas compliqué de le faire soi-même ! Ça te tente ? Viens donc fabriquer ton propre beurre !

**Par Myriam Hurni, Au Clair de Lune, Ferme et laiterie biodynamique, Romont   
 www.auclairdelune.ch**

Vendredi de 13 h 15 à 14 h 00

Dimanche de 11 h 45 à 12 h 30

# Faire la fondue ! 100 % Vacherin Fribourgeois AOP !

Apprends comment faire une fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP avec un fromager qui te donnera tous les trucs et astuces pour la réussir !

Figure  : fondue

**Par François Raemy, Maître-fromager  
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch**

Dimanche de 14 h 45 à 15 h 30

Mardi de 14 h 15 à 15 h 00

# L'Apéro c'est rigolo !

Waouh, ce soir y a des invités à la maison ! Mais toi, que vas-tu concocter pour l'Apéritif de tes copains ? Et ben moi j'ai la solution ! Des sablés décorés, des brochettes super chouettes, des roulades gourmandes et une boisson sympa, inscris-toi et tu verras.

**Par Les Délices d’Alice, Bulle – Mme Alice Egger  
www.lesdelicesdalice.ch**

Lundi de 17 h 00 à 17 h 45

# Ne ratez pas le début des ateliers !

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Atelier | Vendredi | Samedi | Dimanche | Lundi | Mardi |
| A la découverte du chocolat | 10 h 45 | 10 h 45 | - | - | 10 h 45 |
| Assiette à croquer | 14 h 45 | - | - | - | - |
| Les céréales du boulanger | 12 h 00 | 12 h 00 | - | - | 12 h 00 |
| Les barres de céréales | 17 h 45 | 13 h 15 | 16 h 15 | 18 h 15 | 15 h 30 |
| Les biscuits apéritifs au Gruyère | - | 14 h 45 | - | - | - |
| Les abeilles et les produits de la ruche | - | - | - | - | 13 h 00 |
| Faire son beurre | 13 h 15 | - | 11 h 45 | - | - |
| Faire la fondue au vacherin | - | - | 14 h 45 | - | 14 h 15 |
| L’apéro, c’est rigolo | - | - | - | 17 h 00 | - |

L’Amuse-Bouche est un projet créé par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, en collaboration avec Carine Cornaz Bays (conception du projet).

Table des matières

[1 L’Ecole du Goût 2](#_Toc504478645)

[2 A la découverte du chocolat 2](#_Toc504478646)

[3 Les céréales du boulanger Fabriquez des animaux en pâte à tresses 2](#_Toc504478647)

[4 Les barres de céréales : une récréation 100 % fait maison ! 3](#_Toc504478648)

[5 Des biscuits apéritifs au Gruyère 3](#_Toc504478649)

[6 Les abeilles et les produits de la ruche 3](#_Toc504478650)

[7 Faire son beurre 3](#_Toc504478651)

[8 Faire la fondue ! 100 % Vacherin Fribourgeois AOP ! 4](#_Toc504478652)

[9 L'Apéro c'est rigolo ! 4](#_Toc504478653)

[10 Ne ratez pas le début des ateliers ! 4](#_Toc504478654)

Table des illustrations

[Figure 1 : chocolat 2](file:///C:\Users\Christian\Dropbox\CFC%202018\2018-01-23-epreuve-finale%20(4)\4E-Gout%20Terroir%20Gene%20relu%20ok\Serie%204E%20propositions%20de%20solutions\Serie%204E%20-%20tache%203%20-%20Gouts%20et%20Terroirs%20brochure%20solution.docx#_Toc504478579)

[Figure 2 : animaux en pâte 2](file:///C:\Users\Christian\Dropbox\CFC%202018\2018-01-23-epreuve-finale%20(4)\4E-Gout%20Terroir%20Gene%20relu%20ok\Serie%204E%20propositions%20de%20solutions\Serie%204E%20-%20tache%203%20-%20Gouts%20et%20Terroirs%20brochure%20solution.docx#_Toc504478580)

[Figure 3 : fondue 4](file:///C:\Users\Christian\Dropbox\CFC%202018\2018-01-23-epreuve-finale%20(4)\4E-Gout%20Terroir%20Gene%20relu%20ok\Serie%204E%20propositions%20de%20solutions\Serie%204E%20-%20tache%203%20-%20Gouts%20et%20Terroirs%20brochure%20solution.docx#_Toc504478581)