

Slow Food Market: les Romands en force

hotellerie-gastronomie.ch/de/artikel/slow-food-market-les-romands-en-force/

February 10, 2017



Avec la présence, pour la première fois, de la fédération des producteurs romands Pays Romand–Pays Gourmand et de talents du terroir bernois, les «Local Food Heroes», ainsi que l'organisation de la semaine Slow Food dans de nombreux restaurants du canton de Berne, la foire de printemps du bien–manger est l'événement culinaire à ne pas manquer.

Durant trois jours, le Slow Food Market invitera les visiteuses et visiteurs à redécouvrir la provenance des aliments. En contact direct avec les producteurs et commerçants, le public pourra comprendre les efforts investis pour produire des aliments sains, de qualité et équitables. Depuis 1993, Slow Food Suisse s'attèle activement au partage de ce savoir–faire. L'association milite pour la biodiversité, promeut une production alimentaire durable et écologique et s'est fixée pour objectif de mettre en contact les producteurs de produits de qualité avec les consommateurs.

Le terroir romand à Berne

Cette année, le canton de Berne et la Suisse romande seront davantage encore représentés au Marché. La section bernoise de l'organisation, Slow Food Convivium Bern, sous la direction de Raphael Pfarrer, soutiendra des petits producteurs régionaux, les «Local Food Heroes», en leur offrant la possibilité de présenter leurs produits et leur travail

au large public de la foire. De même, la fédération faîtière Pays Romand–Pays Gourmand, rassemblant différents producteurs romands, des régions de Genève, Fribourg, Neuchâtel et du Jura, sera présente. (hgh)

Slow Food Market de Berne 2017

Où? – Halle 4, Bernexpo

Quand? – Du vendredi 10 au dimanche 12 mars 2017 (vendredi: 12h-21h, samedi et dimanche: 10h-19h)

Davantage d'informations:

www.slowfoodmarketbern.ch