



## Communiqué de presse

Bulle, le 10 mars 2017 – **bulle de santé, 1<sup>er</sup> salon dédié aux allergies et aux intolérances alimentaires, aura lieu du vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017 à Espace Gruyère à Bulle. Inédit en Suisse romande, cette première plateforme exclusivement consacrée au domaine, ambitionne de favoriser un espace de discussion et d'échanges entre la population et le monde professionnel de la santé, le tout combinant convivialité et professionnalisme. Cette 1<sup>ère</sup> édition sera axée sur les points suivants : un cycle de conférences sur les thèmes actuels et nouvelles connaissances – conférences présentées principalement par les médecins et diététiciens – des démonstrations culinaires sur la cuisine « sans » (gluten, lactose, etc), un espace pour manger sur le pouce et des produits en dégustation et à la vente proposés par les exposants.**

### **Des solutions, témoignages et nouvelles connaissances au cœur du cycle de conférences**

Durant trois jours, une vingtaine de conférences sont proposées aux visiteurs, débutant chaque journée par un exposé introductif aux allergies et aux intolérances alimentaires. Parmi les thématiques proposées, sont notamment au programme : un atelier sur la manière de décrypter les étiquettes des aliments, le témoignage de personnes et de proches d'allergiques et d'intolérants (dimanche matin) et plusieurs conférences sur les intolérances et les allergies alimentaires (diagnostic, les régimes « sans », les applications web, l'allergie chez les enfants ou les ados, le choix d'une profession, etc...). L'événement aura également une dimension plus internationale le vendredi avec une table ronde Skype par les associations faitières suisses, française et canadiennes, sur le thème de la prise en charge de l'enfant en milieu scolaire et parascolaire et la formation dispensée en général.

A proximité immédiate de la salle de conférences, un espace de dialogue est à disposition des visiteurs pour une discussion avec médecins et diététiciens.

### **Des démonstrations culinaires alliant produits « sans » et saveurs gustatives**

Autre point fort de bulle de santé est l'espace de démonstration culinaire avec un programme de choix qui combinera plaisir des yeux et l'échange au travers de recettes et de discussions interactives entre le public et l'intervenant. Sans oublier le plaisir gustatif en fin de présentation avec une dégustation du mets préparé devant l'audience. En voici quelques savoureux exemples : confection d'un gâteau au chocolat sans gluten, sans lactose et sans produits laitiers ; préparation d'un plat riche en calcium sans lactose ; élaboration d'un risotto à la charcuterie sans gluten et sans lactose ainsi que d'autres mets qui régaleront les papilles des petits et des grands.

### **Un espace « food court » pour les gourmands**

Très tendance et en vogue, bulle de santé proposera un espace « food court » (aire de restauration rapide) avec des produits adaptés aux thèmes\*. Par exemple, des burgers composés de produits frais et locaux avec du pain sans gluten, des arancini (boulettes de riz farcies siciliennes) certifiés sans gluten ainsi que des quiches et des pizzas. Pour les amateurs de pâtisseries, un large choix d'aliments sucrés tels que macarons, tartes, moelleux et crêpes notamment sera également proposé aux visiteurs. Et, en primeur, du pain fait maison sans gluten sera en vente durant l'événement.



### Des stands de dégustation et de vente où faire des emplettes

Une gamme de produits de choix « sans » (gluten, lactose, sans lait, etc) sera proposée en dégustation et à la vente par les exposants, au nombre de 26 pour cette première édition.

### Lecture spécialisée et action caritative

Les visiteurs seront invités à découvrir l'espace de lecture spécialisée avec la présence de deux maisons d'édition et une librairie de la région qui exposeront les meilleures, incontournables et dernières parutions traitant des allergies et des intolérances alimentaires.

Jennifer Cardle, l'une des exposantes du salon, profitera de sa présence à bulle de santé afin de sensibiliser les visiteurs au bien-être des animaux. En effet, le bénéfice de ses ventes sera entièrement reversé à AUXAN. Cette association, à but non lucratif, aide et soutient, en Suisse et à l'étranger, des refuges ou des associations en difficultés et leur permet de continuer à recueillir, soigner et nourrir des animaux (chats et chiens) errants, abandonnés, maltraités ou en péril.

*\*Mise en garde : dans le contexte d'un salon, les prestations de restauration et de dégustation ne peuvent pas être garanties totalement exemptes d'allergènes (notamment par la contamination). Les personnes allergiques sont seules responsables de consommer sur place des mets et/ou des produits proposés tant par les exposants que les points de vente restauration. La direction de même que les prestataires déclinent toute responsabilité.*

### Contacts

Varsha Schnyder, cheffe de projets, +41 26 919 08 70, [info@bulledesante.ch](mailto:info@bulledesante.ch)  
Pierre Schwaller, attaché de presse, +41 79 355 44 85, [direction@schwaller-consulting.com](mailto:direction@schwaller-consulting.com)  
Marie-Noëlle Pasquier, directrice d'Espace Gruyère, +41 26 919 86 50, [info@bulledesante.ch](mailto:info@bulledesante.ch)

### Quelques informations pratiques

Dates et lieu    Vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017, à Espace Gruyère à Bulle  
Horaires        Vendredi de 12h à 19h / Samedi de 10h à 18h / Dimanche de 10h à 17h  
Tarifs            Adultes : CHF 10.-, AVS/AI/AC/étudiants dès 16 ans : CHF 7.-, enfants (dès 12 ans)  
                      CHF 4.-, carte permanente CHF 25.-

### Plus de détails

Sur le web : [www.bulledesante.ch](http://www.bulledesante.ch)                      Facebook : [www.facebook.com/bulledesante](http://www.facebook.com/bulledesante)

### Sponsor



### Partenaires



### Partenaires communication

