

NOS DERNIERS ÉVÉNEMENTS EN IMAGES BILDER VON UNSEREN JÜNGSTEN VERANSTALTUNGEN



«SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE», PARIS, FÉVRIER / FEBRUAR



«JOURNÉE DU TERROIR, 20 ANS DE TERROIR FRIBOURG», PRAZ, MARS / MÄRZ



«APÉRITIF DE PRINTEMPS, CHAMBRE DU COMMERCE», BROCC, MARS / MÄRZ



«TOUR DE ROMANDIE, DISTRIBUTION DE CUCHAULES AOP», NEUCHÂTEL ET ROMONT, MAI



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE, CHÂTEL-ST-DENIS, 6 MAI

A venir! Demnächst!

18.07-11.08

Fête des Vignerons, Vevey
Fête des Vignerons, Vevey

12.09-22.09

Semaine du Goût
Die Genusswoche

14.11-17.11

Salon Suisse du véhicule utilitaire, Berne
Schweizer Nutzfahrzeugsalon, Bern

06.09

Bénichon des entreprises, Ecuwillens
Bénichon der Unternehmen, Ecuwillens

30.10 au 03.11

Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle

06.09-08.09

Bénichon du Pays de Fribourg, Ecuwillens
Bénichon du Pays de Fribourg, Ecuwillens

31.10.2019

Fête des 20 ans de l'Association, Bulle
Feier zum 20-jährigen Bestehen der Vereinigung, Bulle



Terroir Fribourg | Route de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot | www.terroir-fribourg.ch
info@terroir-fribourg.ch | Tél. +41 26 467 30 30

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



La Croix-Blanche, Le Mouret

Travailler local, terroir, avec des artisans de la région. Voici la ligne directrice qu'a décidée de suivre Tiffany Péclat, gérante de La Croix-Blanche depuis septembre 2017. A l'heure du bilan, la «nouvelle restauratrice» se dit très satisfaite de l'évolution de son établissement.

Mit lokalen Produkten arbeiten, Produzenten aus der Region berücksichtigen. Das ist der Grundsatz, den sich Tiffany Péclat, seit September 2017 Gerantin des Restaurants La Croix-Blanche auf die Fahne geschrieben hat. Die «Neugastwirtin», die nun doch schon über einige Erfahrung verfügt, ist sehr zufrieden mit der Entwicklung ihres Betriebs.

La Glânoise d'origine a su conquérir le palais mais aussi le cœur des gens du Mouret avec sa cuisine traditionnelle et fédératrice. Chaque dimanche, le restaurant attire bon nombre de familles, jeunes, moins jeunes qui viennent déguster une spécialité: les délices de la borne, une assiette composée de produits typiques du canton.

En plus de pouvoir proposer des plats du terroir, le restaurant peut se vanter de ne servir que des produits de saison, comme l'a souligné Mme. Péclat: « Cette année, nous avons dû attendre 1 mois et demi pour servir les as-

perges régionales. C'est comme pour les fraises! ».

Terroir Fribourg remercie La Croix-Blanche pour être devenue, aujourd'hui, une vitrine de marque pour le label RESTAURANTS AGREES. L'Association est fière de pouvoir compter sur des restaurateurs motivés et passionnés comme Tiffany Péclat et son équipe pour promouvoir les produits fribourgeois.

Die ursprünglich aus dem Glâne-Bezirk stammende Gastronomin hat es verstanden, die Gaumen, aber auch die Herzen der Bewohner von Mouret mit ihren tradi-

tionellen und auf den Gast ausgerichteten Speisen zu erobern. Jeden Sonntag wird das Restaurant von zahlreichen Familien, Jugendlichen, aber auch Älteren besucht, die eine ganz besondere Spezialität geniessen wollen: die « délices de la borne » (Leckereien aus der Gegend), das ist ein Teller mit Produkten, die für den Kanton typisch sind.

Das Restaurant bietet nicht nur Speisen aus dem Terroir an, es hat auch den Verdienst, ausschliesslich saisonale Produkte zu verwenden, wie Frau Péclat betont: « Dieses Jahr mussten wir uns anderthalb Monate gedulden,

bis wir Spargeln aus der Region anbieten konnten, wir haben gewartet, bis es so weit war. Dasselbe gilt für die Erdbeeren! »

Terroir Fribourg dankt dem Restaurant La Croix-Blanche, das heute zu einem Schaufenster für das Label ANERKANNTE RESTAURANTS geworden ist. Die Vereinigung ist stolz, auf motivierte Gastronominnen und Gastronomen wie Tiffany Péclat und ihr Team zählen zu können, die ihren Beruf mit Leidenschaft ausüben und beste Werbung für Freiburger Produkte machen.

Gazette du Terroir

LA GAZETTE DE TERROIR FRIBOURG
DIE GAZETTE VON TERROIR FRIBOURG

N°2 - 2019

Fête des Vignerons 2019

Du 18 juillet au 11 août, la «Méjôn Friboua» investira le Jardin Doret à Vevey. Les visiteurs pourront se balader au milieu de trois espaces distincts: «Lé j'armayi», le «Paradi tërèchtre» et le «Rèchtoran». Terroir Fribourg est en charge de la gastronomie, le «Rèchtoran», et travaille en étroite collaboration avec la boucherie-traiteur «Au Jambon d'Or» de M. Christophe Wicht à Prez-vers-Siviriez. Les visiteurs pourront déguster des mets traditionnels fribourgeois dans un restaurant ou à la tonnelle qui a été baptisée le «Lyo'bar».

Vom 18. Juli bis 11. August wird die «Méjôn Friboua» den Jardin Doret in Vevey bespielen. Besucherinnen und Besucher können sich in drei unterschiedlichen Räumen umsehen: «Lé j'armayi», «Paradi tërèchtre» und «Rèchtoran». Terroir Fribourg ist für die Gastronomie im «Rèchtoran» zuständig, in enger Zusammenarbeit mit dem Metzgerei-/Traiteur-Unternehmen «Au Jambon d'Or» von Christophe Wicht aus Prez-vers-Siviriez. Die Gäste können traditionelle Freiburger Gerichte ausprobieren, entweder im «Rèchtoran» selbst oder in der Laube, die den Namen «Lyo'bar» erhalten hat



Notre présence à la Fête des Vignerons offre une excellente opportunité de faire découvrir les produits du Terroir fribourgeois au-delà de nos frontières cantonales

auprès d'un public de provenance nationale. Nos artisans et leurs produits seront à l'honneur puisque l'ensemble des mets seront cuisinés à base de produits fribourgeois et pour la plupart de produits certifiés.

Le «Rèchtoran» sera organisé sur deux étages, avec une capacité de 500 places assises et vue sur le Lac Léman. Les visiteurs auront également la possibilité de se rendre au «Lyo'Bar», une tonnelle aménagée sur la fontaine du Jardin Doret. La présence fribourgeoise à la Fête des Vignerons est coordonnée par l'association Fribourgissima.

Unsere Präsenz an der Fête des Vignerons bietet eine einzigartige Gelegenheit, die Produkte aus dem Freiburger Terroir ausserhalb der Kantons Grenzen bei einem gesamtschweizerischen Publikum bekannt zu machen. Unsere Hersteller und ihre Produkte werden im Schaufenster stehen, denn sämtliche Gerichte werden mit Freiburger Produkten zubereitet, die meisten davon zertifiziert.

Das «Rèchtoran» wird auf zwei Stockwerken betrieben und bietet 500 Sitzplätze und Aussicht auf den Genfersee. Den Gästen wird zudem die Möglichkeit geboten, sich in der «Lyo'Bar» verwöhnen zu lassen, einer Laube, die beim Brunnen im Jardin Doret eingerichtet wird. Die Freiburger Präsenz an der Fête des Vignerons wird vom Verein Fribourgissima koordiniert.

DANS CETTE ÉDITION:
IN DIESER AUSGABE:

Fête des Vignerons 2019

A Cormagens, on a la frite!
Cormagens ist eine Fritten-Hochburg!

Club des Amis du Terroir
Club der Freunde des Terroirs

20 ans de Terroir Fribourg
20-jähriges Jubiläum vom Terroir Fribourg

A venir
Demnächst

La Croix-Blanche,
Le Mouret

IMPRESSUM

Edition et conception,
traduction, photographies:
Terroir Fribourg

Conception graphique:
parallele.ch

Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Pacot
+41 26 467 3030
info@terroir-fribourg.ch
www.terroir-fribourg.ch

Imprimé à Fribourg



A Cormagens, on a la frite! Cormagens ist eine Fritten-Hochburg!

C'est dans leur domaine de Cormagens, à quelques encablures de la ville de Fribourg, que Jean-Bernard et Francis Bapst, père et fils, se sont lancés le défi de produire de véritables frites fribourgeoises.

Auf ihrem Gut in Cormagens, nicht weit von Freiburg entfernt, haben sich Vater Jean-Bernard Bapst und Sohn Francis Bapst der Herausforderung gestellt, echte Freiburger Pommes Frites herzustellen.

C'est récemment que Francis, alors en formation d'agrotechnicien, propose à son papa de conditionner eux-mêmes leurs pommes de terre, qu'ils cultivent sur environ 20 hectares. C'est ainsi que l'ancienne chambre à lait, aux normes d'hygiène irréprochables, devient le lieu de transformation. Toute la famille s'y met car, malgré une robuste éplucheuse à pommes de terre, la main de l'Homme est indispensable pour terminer proprement le travail, à l'économiste! Les patates sont ensuite pesées, tranchées si nécessaire, mises sous vide et étiquetées.

“ Cette orientation courageuse et innovante leur permet d'être les seuls, pour l'instant, à proposer ce genre de produits dans la région de Fribourg. ”

La gamme est large: des pommes de terre à chairs fermes et farineuses de différentes tailles, mais aussi des roestis, des lamelles de gratin, des cubes et donc des frites fraîches!

Partie d'un travail de diplômé, l'idée de Francis est de s'affranchir de tout intermédiaire et ainsi de proposer ses produits en direct aux restaurateurs, aux collectivités et aux privés. Affable, à l'aise dans la communication, Francis prend son bâton de pèlerin et s'en va démarcher les potentiels clients environnants. Il y trouve régulièrement une oreille attentive, les professionnels de la restauration étant eux-aussi de plus en plus sensibles à la production locale, aux circuits courts et à la valeur ajoutée dans la région.

Toute la production bénéficie depuis ce printemps du label « Certifié Terroir Fribourg ». Père et fils y voient là une légitimation de leur travail vis-à-vis de leurs clients, pour qui la traçabilité du produit est devenue un thème important!

Amis restaurateurs, organisateurs de manifestations, amateurs de bonne nourriture locale, pensez-y lors de vos prochaines commandes!

Es ist noch gar nicht lange her, seit Francis seinem Vater vorschlug, die Kartoffeln, die sie auf 20 Hektaren anbauen, selber zu



Francis Bapst (links) und Jean-Bernard Bapst (rechts) mit dem Zertifikat und dem Produkt 'LES PRODUITS FRIBOURGEOIS'.

verarbeiten. Francis absolvierte damals gerade die Ausbildung zum Agrotechniker. Flugs wurde die alte Milchkammer, die einwandfreie hygienische Bedingungen aufwies, umfunktioniert. Die ganze Familie ist dabei, denn trotz einer leistungsfähigen Schälmaschine kann auf die Hände von Menschen nicht verzichtet werden, will man die nötigen Arbeiten effizient erledigen. Die Kartoffeln werden anschliessend gewogen, falls nötig in Scheiben geschnitten, etikettiert und vakuumiert.

Das Angebot ist breit: Mehligkochende und festfleischige Kartoffeln verschiedener Grösse, aber auch Röstis, Gratinscheiben, Würfel und nun also auch frische Pommes Frites!

Inspiriert von seiner Diplomarbeit hatte Francis die Idee, auf Zwischenhändler zu verzichten und die Produkte direkt den Restaurateuren, grösseren Abnehmern und Privathaushalten anzubieten.

Mit seiner umgänglichen und kommunikativen Art widmet sich Francis der Aufgabe, die «Klinken zu putzen» und nimmt Kontakt

“ Mit ihrer mutigen und innovativen Neuproduktion sind die Bapsts gegenwärtig die einzigen in der Region Freiburg, welche Pommes Frites anbieten. ”

auf zu potenziellen Kunden in der Umgebung. Er stösst regelmässig auf offene Ohren, die Profis aus dem Gastgewerbe sind heute stärker sensibilisiert für lokale Produktion, kurze Transportwege und Mehrwert in der Region.

Seit diesem Frühling läuft die gesamte Produktion unter dem Label «zertifiziert Terroir Fribourg». Vater und Sohn sehen darin eine Bestätigung ihrer Arbeit gegenüber ihren Kunden, für welche die Nachverfolgbarkeit des Produkts immer wichtiger wird!

Befreundete Restaurateure, Eventveranstalter, Liebhaber der guten lokalen Lebensmittel: Denken Sie bei Ihrer nächsten Bestellung daran!

Club des Amis du Terroir Club der Freunde des Terroirs

Depuis 2018, le club des Amis du Terroir a été créé avec comme buts principaux, d'une part, de sensibiliser des entreprises externes à notre association, celles qui ne sont pas directement « issues du monde alimentaire », à la cause des produits régionaux fribourgeois. D'autre part, nous avons comme volonté de constituer un fond marketing afin de pouvoir augmenter la visibilité en matière de présence visuelle pour les produits alimentaires fribourgeois.

En contrepartie, nous souhaitons favoriser la rencontre entre les membres de notre association et

les membres du club des amis du Terroir au travers de différentes publications et activités de réseautage. Les membres du club sont régulièrement invités à participer à nos événements (Journée du Terroir, Bénichon du Pays de Fribourg, Tour de Romandie, Salon Suisse des Goûts et Terroirs, etc...).

Terroir Fribourg est très heureux de pouvoir compter sur le soutien des membres du Club des Amis du Terroir et les remercie chaleureusement pour leur précieux soutien envers notre association.

Der 2018 ins Leben gerufene Club der Freunde des Terroirs verfolgt das Ziel, einerseits externe Unternehmen – jene Unternehmen also, die nicht direkt aus der «Lebensmittelwelt» stammen – für unsere Vereinigung und die Anliegen der regionalen Freiburger Produkte zu sensibilisieren, und andererseits einen Marketingfonds zu speisen, um die Reichweite unserer visuellen Präsenz zugunsten von Freiburger Lebensmitteln zu erweitern.

Im Gegenzug möchten wir den Austausch zwischen den Mitgliedern unserer Vereinigung und

den Mitglieder des Clubs der Freunde des Terroirs mittels verschiedener Publikationen und Networking-Aktivitäten fördern. Die Clubmitglieder werden regelmässig zu unseren Anlässen (Tag des Terroirs, Bénichon des Pays de Fribourg, Tour de Romandie, Salon Suisse des Goûts et Terroirs, etc.) eingeladen.

Terroir Fribourg freut sich, auf die Unterstützung der Mitglieder des «Club des Amis du Terroir» zählen zu dürfen, und dankt ihnen für die wertvolle Unterstützung zu Gunsten unserer Vereinigung.

«Avec le club des Amis du Terroir, nous voulons sensibiliser des entreprises externes à notre Association»

Mit dem Club der Freunde des Terroirs möchten wir externe Unternehmen, die nicht direkt aus der «Lebensmittelwelt» stammen – für unsere Vereinigung sensibilisieren.



20 ans de Terroir Fribourg 20-jähriges Jubiläum vom Terroir Fribourg

Terroir Fribourg fête cette année ses 20 ans d'existence! Fondée en 1999, l'association a su, année après année, grandir et se profiler comme un organe incontournable dans la promotion des produits fribourgeois.

A cette occasion, nos membres, partenaires et invités seront conviés le 31 octobre à une conférence sur les perspectives d'avenir de l'association: un mandat réalisé en collaboration avec la Haute Ecole de Gestion de Fribourg. Parallèlement, l'Association a organisé la

Journée du Terroir en mars dernier à Praz dans le Vully et sera aussi présente en tant qu'hôte d'honneur lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs en octobre prochain... Quelle année!

Terroir Fribourg feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Bestehen! Die im 1999 gegründete Vereinigung hat sich von Jahr zu Jahr zu einem unverzichtbaren Instrument zur Förderung der Freiburger Produkte entwickelt.

Zu diesem Jubiläum werden unsere Mitglieder, Partner und Gäste am 31. Oktober zu einer Konferenz über die Zukunftsperspektiven der Vereinigung eingeladen. Ein Mandat, das in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Wirtschaft in Freiburg entwickelt wurde. Terroir Fribourg hört aber nicht auf zu arbeiten. Die Vereinigung organisierte im vergangenen März in Praz, im Vully, den Tag „Journée du Terroir“ und wird im kommenden Oktober auch als Ehrengast im „Salon Suisse des Goûts et Terroirs“ anwesend sein.... Was für ein Jahr!

