

## NOS DERNIERS ÉVÉNEMENTS EN IMAGES BILDER VON UNSEREN JÜNGSTEN VERANSTALTUNGEN



Fête des Vignerons, Vevey, juillet-août 2019



Bénichon du Pays de Fribourg, Ecuwillens, septembre 2019



Salon suisse des Goûts et Terroirs, Bulle, octobre 2019



Transports.ch, Bea Bern, novembre 2019



St-Nicolas au Palais Fédéral, décembre 2019

## A venir! Demnächst!

**22.02 – 01.03**

Salon International de l'Agriculture, Paris  
Messe für Landwirtschaft, Paris

**25.04**

100<sup>e</sup> des Bouchers fribourgeois, Morat  
100-jähriges Jubiläum des Freiburger Metzgerverbandes, Murten

**01.05 et 03.05**

Tour de Romandie, Estavayer et Fribourg  
Tour de Romandie, Estavayer und Freiburg

**04.05**

Assemblée annuelle Terroir Fribourg, Charmey  
Generalversammlung Terroir Fribourg, Charmey

**19.06**

Wake up and Run, Fribourg  
Wake up and Run, Freiburg

**22.06**

Formation « Logistique d'approvisionnement », La Grange, Villars-sur-Glâne  
Ausbildung « Beschaffungslogistik », La Grange, Villars-sur-Glâne

**16.10 – 18.10**

Bénichon du Pays de Fribourg, Châtel-St-Denis  
Kilbi im Freiburgerland, Châtel-St-Denis



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



# Gasthof Zum Schlüssel, Ueberstorf

S'il fallait nommer un lieu emblématique à Ueberstorf, c'est certainement le Gasthof zum Schlüssel que l'on citerait, qui est depuis le début de cette année un nouveau restaurant agréé Terroir Fribourg.

Soll man einen für Ueberstorf typischen und historisch verankerten Anziehungspunkt nennen, so liegt man mit dem Gasthof zum Schlüssel sicher richtig. Seit anfangs dieses Jahres ist der Schlüssel ein von Terroir Fribourg anerkanntes Restaurant.

Malgré ses 600 ans d'histoire en tant qu'auberge et sa cave voûtée qui servit de lieu de fête après la bataille de Laupen, la bâtisse aurait pu disparaître si Christine Bulliard-Marbach et son mari Daniel Bulliard, attachés à la vie de leur village, ne l'avaient pas rachetée en 2014 et entièrement rénovée pour restaurer l'authenticité d'antan.

Aujourd'hui, vous y trouverez une cuisine raffinée et régionale servie dans un esprit convivial grâce au sourire et à l'accueil que réservent sa gérante Romi Morf et son team. L'établissement met un point d'honneur à travailler avec les paysans des alentours pour offrir des produits frais, de saison et de proximité. Plusieurs fois par année, c'est l'ensemble du personnel qui met la main à la pâte: ils réalisent les traditionnels « Seisler Brätzle », ou alors, quand la saison vient, partent eux-mêmes à la recherche de champignons dans un coin qui restera secret.



Nous souhaitons remercier toute l'équipe du « Gasthof zum Schlüssel » et tous leurs collaborateurs pour le travail de promotion du terroir qu'ils réalisent, le petit morceau de patrimoine qu'ils entretiennent et espérons que l'histoire commencée en 1339 dure encore longtemps!

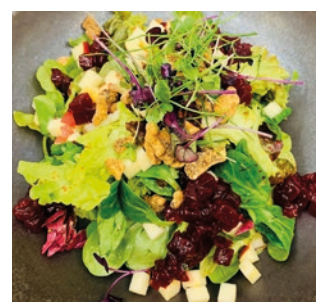
Trotz seiner 600-jährigen Geschichte als Gasthof und dem Gewölbekeller, der nach der Schlacht bei Laupen als Festsaal diente, wäre es beinahe zur Schliessung gekommen, hätten die eng mit dem Dorf verbundenen Christine Bulliard-Marbach und ihr Ehemann Daniel Bulliard das Gebäude nicht 2014 gekauft und vollständig renoviert, um den Charme aus alten Zeiten wieder aufleben zu lassen.

Heute wartet der Gasthof auf mit einer regionalen und raffinierten Küche und bietet dank der freundlichen und offenen Art der Gerantin Romi Morf und Ihres Team eine gastfreundliche

und einladende Atmosphäre. Der Betrieb legt Wert darauf, mit Bauern aus der Umgebung zusammenzuarbeiten, um frische saisonale und lokal produzierte Produkte anbieten zu können. Mehrmals im Jahr legt das ganze Personal Hand an, um die traditionellen « Seisler Brätzle » zu backen, oder sie schwärmen im Herbst aus und suchen Pilze – selbstverständlich an Orten, die geheimgehalten werden...

Wir möchten dem gesamten Team und den Mitarbeitenden des Gasthofs « Zum Schlüssel » für ihre Arbeit danken, mit der sie Produkte aus dem Terroir fördern und mit der sie dieses Kleinod und kulturelle Erbe pflegen. Wir hoffen, dass die Geschichte, die 1339 ihren Anfang nahm, noch lange weitergeht!

Gasthof zum Schlüssel  
Dorfstrasse 1, 3182 Ueberstorf  
031 742 22 40



# Gazette du Terroir

LA GAZETTE DE TERROIR FRIBOURG  
DIE GAZETTE VON TERROIR FRIBOURG

N°3 - 2020

## Cap sur 2030 Kurs auf 2030

Après une année 2019 prolifique en événements, avec notamment une forte présence à la Fête des Vignerons, 2020 sera l'année de mise en application de la nouvelle feuille de route 2030.

Nach einem höchst ereignisreichen Jahr 2019 – hervorgehoben sei insbesondere die starke Präsenz an der Fête des Vignerons – wird 2020 das Jahr werden, in der wir die neue Roadmap 2030 umsetzen.

### DANS CETTE ÉDITION: IN DIESER AUSGABE:

**Le Bleu de la Gruyère: l'essayer, c'est l'adopter!**  
Der Bleu de la Gruyère macht süchtig!

**C'est l'heure de l'Apéro!**  
Es ist Apéro-Zeit!

**Une équipe à votre service**  
Ein Team zu Ihren Diensten

**Gasthof Zum Schlüssel, Ueberstorf**

### 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

En effet, c'est le 31 octobre dernier, en marge du Salon Suisse des Goûts et Terroirs que la stratégie 2023 et la feuille de route 2030 ont été présentées à nos membres ainsi qu'à un riche parterre d'invités. Ces documents peuvent être obtenus sur notre site internet [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch) sous la rubrique Communication/ documents à télécharger. Aucune révolution n'est attendue, mais la feuille de route 2030 a pour objectif de répondre aux enjeux du futur en proposant 5 axes principaux autour desquels faire évoluer notre association.

La feuille de route 2030 a pour objectif de répondre aux enjeux du futur.

Une des principales recommandations est la certification. Nous nous engageons ainsi à poursuivre le travail pour obtenir de nouvelles AOP (appellations d'origine protégée) et continuer nos efforts pour délivrer notre label « Certifié Terroir Fribourg » aux produits fabriqués dans le canton avec des matières premières locales.

C'est dans ce contexte et après avoir mené une large campagne

d'information sur les promesses que véhicule notre label que nous avons lancé, en complément, une campagne de communication émotionnelle. Cette campagne s'articule autour d'un slogan « Je suis Fribourgeois » et met en valeur quelques produits de notre terroir. Le déploiement de cette nouvelle campagne de communication est en cours, notamment avec l'installation de visuels dans tous les points de vente qui commercialisent des produits certifiés. Restez aux aguets!

Am vergangenen 31. Oktober wurden unseren Mitgliedern und einer bunt gemischten Gästeschar nämlich im Rahmen des Salon Suisse des Goûts et Terroirs die Strategie 2023 und die Roadmap 2030 vorgestellt. Die entsprechenden Unterlagen können auf unserer Website [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch) unter der Rubrik Kommunikation/ Dokumente zum Download heruntergeladen werden. Es ist keine Revolution zu erwarten, viel mehr soll die Roadmap 2030 die Herausforderungen der Zukunft aufnehmen, indem sie 5 Hauptachsen formuliert, auf denen unsere Vereinigung weiter entwickelt werden soll.

Eine der zentralen Empfehlungen ist die Zertifizierung. Wir setzen folglich unsere Arbeit fort, um weitere AOP-Auszeichnungen (appellations d'origine protégée) erwirken zu können, und wir führen unsere Bemühungen weiter, um unser Label « Zertifiziert Terroir Fribourg » an Produkte verleihen zu können, die im Kanton und mit lokalen Rohstoffhergestellt wurden.

Die Roadmap 2030 soll die Herausforderung der Zukunft aufnehmen

In diesem Umfeld und nachdem wir eine umfassende Informationskampagne lanciert hatten zu den Versprechen, die das von uns lancierte Label abgibt, haben wir begleitend eine emotionale Kommunikationskampagne durchgeführt. Die Kampagne ist rund um dem Slogan « Ich bin Freiburger » aufgebaut und rückt einige Produkte aus unserem Terroir ins Rampenlicht. Die neue Kommunikationskampagne ist am Laufen. Gegenwärtig werden an allen Verkaufsstellen, die zertifizierte Produkte anbieten, Displays aufgestellt. Halten Sie die Augen offen!





## Le Bleu de la Gruyère: l'essayer, c'est l'adopter!

### Der Bleu de la Gruyère macht süchtig!

Perchée sur les contreforts de La Combet, la laiterie de Pont-la-Ville fait face au Moléson et domine le Lac de la Gruyère. A sa tête depuis 1996, après y avoir œuvré 5 ans comme ouvrier, Pierre-Alain Uldry, maître-fromager, transforme chaque année plus de 2'000'000 de kilos de lait, livrés par 14 producteurs provenant d'un rayon de 3 kilomètres autour de la fromagerie. Depuis le début, il a pu compter sur le soutien de sa famille: sa femme Chantal s'occupe du magasin attenant et, après son Brevet Fédéral et un petit séjour outre-Sarine, son fils Maxime, aujourd'hui aussi maître-fromager, l'a rejoint à la production. La famille Uldry a également formé durant toutes ces années plus de 15 apprentis.

La palette des produits est large et bénéficie depuis plusieurs années du label Certifié Terroir Fribourg: le Gruyère AOP, bien sûr, qui a été récompensé à de nombreuses reprises par l'Interprofession avec des médailles d'Or et d'Argent, mais aussi du Vacherin fribourgeois AOP, de la fondue, de la véritable Crème de la Gruyère, des yogourts et... du Bleu de la Gruyère!



Cette spécialité à pâte mi-dure et à moisissures bleues, on la doit à Maxime, qui l'a créée avec l'aide de son papa lors d'un cours de préparation au Brevet Fédéral à Grangeneuve. Le protocole très précis qu'il a suivi dans ce cadre-là lui a permis de façonner un produit fin, de haute qualité, avec un côté typique mais très doux qui

reflète le caractère des vrais Gruériens! Très apprécié des gens du coin, le Bleu de la Gruyère régale également les palais loin à la ronde, puisqu'un partenariat avec un grossiste lui permet d'être distribué dans près de 50 points de vente en Suisse romande. On le retrouve dorénavant même sur le chariot de fromages de certaines tables prestigieuses! Avis aux gastronomes avides de saveurs originales: un petit détour par Pont-la-Ville s'impose!

Von den auf den « La Combet »-Ausläufern gelegenen Käserei von Pont-la-Ville aus sieht man den Moléson und überblickt den Greyerzersee. Pierre-Alain Uldry, Käsermeister, ist der Chef hier seit 1996. Zuvor hat er bereits während 5 Jahren als Angestellter in der Molkerei gearbeitet. Er verarbeitet jedes Jahr 2'000'000 Kilo Milch, die ihm von 14 Produzenten aus einem Umkreis von 3 Kilometern um die Käserei geliefert werden. Schon von Anfang an konnte er auf die Unterstützung seiner Familie zählen: seine Frau Chantal betreut den angrenzenden Laden, und nachdem sein Sohn Maxime einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis erworben und sich eine Zeitlang ennet der Saane aufgehalten hat, ist auch er zum Betrieb gestossen. In all den Jahren hat die Familie Uldry auch über 15 Lehrlinge ausgebildet.

Die Produktpalette ist breit und verfügt seit mehreren Jahren über das Label « Zertifiziert Terroir Fribourg », für den Gruyère AOP (natürlich!), für das Fondue, die echte Crème de la Gruyère, Joghurts und... den Bleu de la Gruyère!

Den halbharten Blauschimmelkäse haben wir Maxime zu verdanken, der ihn mit Unterstützung seines Vaters im Rahmen eines Vorbereitungskurses auf den eidgenössischen Fähigkeitsausweis in Grangeneuve kreierte hat. Das hochpräzise Protokoll, das er in diesem

Zu sammenhang befolgt hat, hat es ihm erlaubt, ein geschmacklich und qualitativ einwandfreies Produkt zu gestalten, der den typischen Charakter der Greyerzer auf eine typische und gleichzeitig feine Art spiegelt. Der von den Leuten vor Ort hoch geschätzte Bleu de la Gruyère vermag auch die Gaumen in entfernteren Regionen zu überzeugen. Eine Partnerschaft mit einem Grossisten erlaubt es der Familie, das Produkt an ca. 50 Verkaufspunkten in der Westschweiz anzubieten. Nun findet man den Käse sogar in gehobenen Restaurants!

Ein Rat für Gastronomen, die auf der Suche sind nach unverwechselbarem Geschmack: Der kleine Umweg über Pont-la-Ville lohnt sich!



Laiterie de Pont-la-Ville  
Route de Treyvaux 21 | 1649 Pont-la-Ville  
026 413 32 50

## C'EST L'HEURE DE L'APÉRO! Es ist Apéro-Zeit!

Depuis quelques années, Terroir Fribourg s'est associé aux Interprofession du Gruyère, du Vacherin fribourgeois et des Vins du Vully, ainsi qu'aux organisations faitières des bouchers, des boulangers et des vins de Cheyres pour proposer aux habitants de notre canton un apéro 100% Fribourgeois, qui fait honneur à la charcuterie, au fromage, au pain et aux vins locaux. Après quelques tests sous différentes formes, le concept semble avoir trouvé son public: dans chaque district, au moins un bar propose chaque premier jeudi du mois, d'avril à novembre, une sélection de vins du Vully et de Cheyres et offre en accompagnement une planchette du terroir, qui peut également être retrouvée à la carte le reste de l'année. Certains bars invitent même l'artisan à venir présenter ses produits, ce qui donne des interactions très positives avec les clients, avides d'en connaître davantage sur des filières parfois méconnues.

A vos agendas! L'Apéro Fribourgeois version 2020 démarre le jeudi 2 avril puis se poursuivra tous les 1ers jeudi du mois jusqu'en novembre, sauf en juillet et août. Vous retrouverez la liste des établissements participants dès le mois de mars sur le site [www.apero-fribourgeois.ch](http://www.apero-fribourgeois.ch).



Seit einigen Jahren hat sich Terroir Fribourg mit den Sortenverbänden für den Gruyère, den Vacherin und die Vully-Weine sowie mit den Dachorganisationen der Metzger, der Bäcker und der Cheyres-Weine zusammengetan, um den Bewohnerinnen und Bewohnern unseres Kantons ein 100 % Freiburgerisches Apéro anbieten zu können, das die Fleischprodukte, den Käse, das Brot und die Weine aus unserer Region im besten Licht darstellt. Nach ein paar verschieden gelagerten Tests scheint das Konzept die Form gefunden zu haben, die beim Publikum ankommt:

In jedem Bezirk bietet mindestens eine Bar an jedem ersten Donnerstag des Monats von April bis November eine Auswahl von Weinen aus dem Vully und Cheyres an, begleitet von einem Plättchen mit Produkten aus dem Terroir, die auch während dem Rest des Jahres auf der Karte aufgeführt sind. Es gibt sogar Bars, die einen Produzenten einladen, der dann seine Produkte vorstellt, was zu sehr positiven Interaktionen mit den Kundinnen und Kunden führt, die oft sehr neugierig sind und mehr Informationen über manchmal kaum bekannte Berufe haben möchten.

Zückt eure Agendas!

Das Freiburger Apéro Version 2020 startet am 2. April und wird anschliessend bis in den November jeden ersten Donnerstag des Monats neu aufgelegt (mit Ausnahme der Monate Juli und August). Die Liste mit den ab März teilnehmenden Betrieben finden Sie auf der Website [www.apero-fribourgeois.ch](http://www.apero-fribourgeois.ch).

**Dates/Daten 2020 :**  
2 avril, 7 mai,  
4 juin, 3 septembre,  
1 octobre, 5 novembre  
de 18h00 à 20h00  
[www.apero-fribourgeois.ch](http://www.apero-fribourgeois.ch)

### Club des Amis du Terroir Club der Freunde des Terroirs



Hélène Dumoulin, Pierre-Alain Bapst, Jeanne Lutz-Simon, Jenny Frick, Yannick Etter, Anne Defferrard. Manque : Coline Trionfo

## Une équipe à votre service Ein Team zu Ihren Diensten

Suite à divers changements au sein de notre équipe, nous avons le plaisir de vous présenter les différents membres qui composent le bureau de Terroir Fribourg. A la tête de celui-ci, M. Pierre-Alain Bapst, notre directeur depuis 2017, mène les nombreuses activités et mandats confiés à Terroir Fribourg et représente notre association auprès des milieux politiques et économiques. M. Yannick Etter, présent au sein de l'équipe depuis 2015, auparavant en charge de la certification, s'occupe désormais du Marketing et des événements mis sur pieds par Terroir Fribourg. Mme Jeanne Lutz-Simon, à Terroir Fribourg depuis 2014, cheffe de projet de la Bénichon du Pays de Fribourg, coordonne également la Semaine du Goût, les restaurants agréés et divers événements. Mme Jenny Frick quant à elle soutient depuis 2018 notre directeur en qualité d'assistante de direction et mène également quelques projets comme les biscuits du terroir. Mme Anne Defferrard a rejoint l'équipe à la fin 2019 pour tenir les comptes de l'association. Nouvelle responsable de la certification, Mme Hélène Dumoulin vient de rejoindre notre team au début de l'année et nous lui souhaitons la bienvenue. Enfin, et c'est une nouvelle habitude qu'a prise Terroir Fribourg depuis 3 ans, nous formons une apprentie employée de commerce en la personne de Mme Coline Trionfo.

Nous ne pourrions présenter notre équipe sans adresser un vif remerciement à Mme Anne-Sophie Roulier, qui a été durant près de 7 ans active au sein de notre équipe comme responsable du Marketing et des événements. La voilà désormais partie vers d'autres horizons professionnels et nous lui souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfactions dans ses nouvelles fonctions.

Notre bureau se tient à disposition des membres de l'association Terroir Fribourg! N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour toute demande. Notre plus grand plaisir est votre satisfaction!

Nach verschiedenen Veränderungen im Team freuen wir uns, Ihnen die verschiedenen Teammitglieder vorstellen zu können, die im Büro von Terroir Fribourg für Sie da sind. Geführt wird das Team von Pierre-Alain Bapst, unserem Direktor seit 2017, der für die verschiedenen Aktivitäten und Aufträge, die Terroir Fribourg übertragen worden sind, verantwortlich zeichnet. Er vertritt unsere Vereinigung gegenüber Politik und Wirtschaft. Yannick Etter gehört seit 2015 zum Team. Er war bislang für die Zertifizierung zuständig, neu ist er verantwortlich für das Marketing und für die von Terroir Fribourg organisierten Anlässe. Jeanne Lutz ist seit 2014 bei Terroir Fribourg. Sie ist Leiterin

des Projekts Bénichon du Pays de Fribourg, zudem koordiniert sie die Genusswoche, die anerkannten Restaurants und verschiedene Anlässe. Seit 2018 unterstützt Jenny Frick unseren Direktor als Direktionsassistentin und leitet zudem verschiedene Projekte wie etwa «Les biscuits du terroir». Anne Defferrard stiess 2019 zum Team und kümmert sich um die Buchhaltung der Vereinigung. Neuzuständig für die Zertifizierung ist Hélène Dumoulin, die ihre Arbeit bei uns anfangs Jahr aufgenommen hat – herzlich willkommen! Last but not least: Terroir Fribourg hat es sich seit 3 Jahren zur Gewohnheit gemacht, einen KV-Lehrling auszubilden, gegenwärtig in der Person von Coline Trionfo.

Die Vorstellung des Teams wäre unvollständig ohne herzlichen Dank an Anne-Sophie Roulier, die in unserem Team während 7 Jahren verantwortlich zeichnete für das Marketing und die Anlässe. Sie hat eine neue berufliche Herausforderung angenommen, und wir wünschen ihr am neuen Ort alles Gute und viel Erfolg.

Unser Büro steht den Mitgliedern der Vereinigung Terroir Fribourg zur Verfügung! Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen, wenn Sie ein Anliegen haben. Wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch!