

Les Restaurants agréés Terroir Fribourg !

La restauration, une branche en souffrance depuis mars 2020

On le sait, Covid à laisser une cicatrice profonde dans la restauration fribourgeoise et donne du fil à retordre avec les changements d'habitude du consommateur : télétravail, Take-Away, repas à domicile etc...La vie d'avant du restaurateur reprend gentiment.

Malgré tout, bonne nouvelle, ce sont 5 restaurants qui ont rejoins le « cercle fermé » des restaurants agréés durant l'année 2021. Je souhaite la bienvenu à :

- Auberge du Tilleul Matran
- Buvette du Mont-Gibloux à Villarlod
- Auberge du Rendez-vous à Aumont
- Dans la Forêt lointaine à Vaulruz
- Restaurant Chemi-Hütta à St-Sylvestre

Et merci de faire découvrir notre Terroir :

Nous ont quitté : Auberge de la Loue à Pringy / Restaurant l'Ochsen à Guin

Changement d'air ! Effectivement, un vent de renouveau c'est opéré avec la validation du 25 novembre 2021 par le Comité Directeur Terroir Fribourg concernant la Commission « Restaurant agréé ».

Nicolas Berset, chef de cuisine et restaurateur de l'Auberge du Château à Ependes, Vice-Président GastroFribourg devient Président de la commission, bienvenue à toi !

Roland Chervet, membre de GastroFribourg , complète le tableau avec une implication sans faille et avec son devoir de mémoire et de relais. Merci à toi !

Le premier défi de cette année du Tigre d'Eau pour la commission, sera de passer chez chacun d'entrevous afin de faire connaissance puis de communiquer à l'interne comme à l'externe afin de faire vivre ce cercle fermé.

La chasse aux nouveaux membres est ouverte mais la consolidation est tout aussi importante, la commission à du travail sur la planche et je tiens d'ores et déjà à les remercier pour leur forte implication. Longue vie aux restaurants agréés !