

Fromagerie de Marsens-Vuippens

Route des Bugnons
1633 Marsens

<http://www.fromagerie-de-marsens.ch/>

info@fromagerie-de-marsens.ch

Lundi : 6h45 - 12h00 / 16h00 - 19h00

Mardi au samedi : 6h45 - 12h00 / 14h00 - 19h00

Dimanche & jours fériés : 6h45 - 11h30 / 17h00 - 19h00

Présentation

La fromagerie de Marsens est réputée loin à la ronde pour ses Vacherins Fribourgeois AOP à l'ancienne. Le regretté Marc-Henri Horner lui a donné ses lettres de noblesse. Retrouvez un aperçu historique ci-dessous.

Historique

Marc-Henri Horner, maître fromager, débute son apprentissage de fromager à la fromagerie de Villaz-Saint-Pierre, chez Etienne Ayer. La formation théorique s'acquiert sur les bancs de l'Ecole de laiterie de Grangeneuve à Posieux. Certificat en poche, Marc-Henri Horner passe ensuite quatre ans pour obtention la maîtrise fromagère à la fromagerie de Nods (Jura bernois). En mai 1991, il devient son propre chef en reprenant la petite fromagerie de Vuippens. Quelques années plus tard, suite à la fusion de deux sociétés de laiterie, la fabrication sera déplacée à Marsens, dans l'atelier actuel. Il décède des suites d'une longue maladie en octobre 2020.



Produits

Le Gruyère AOP

Double crème

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Sérac

Artisan producteur : Fromagerie de Marsens-Vuippens



Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

- Tomme vieillie de Marsens
- Yogourt-Maison
- Lait frais

