

# Fromagerie de Marsens-Vuippens

Route des Bugnons  
1633 Marsens

<http://www.fromagerie-de-marsens.ch/>  
[info@fromagerie-de-marsens.ch](mailto:info@fromagerie-de-marsens.ch)

Ouvert tous les jours comme suit:

Lundi de 06h45 à 12h00 et de 16h00 à 19h00

Mardi au Samedi de 06h45 à 12h00 et de 14h00 à 19h00

Les dimanches et jours fériés de 06h45 à 11h30 et de 17h00 à 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

Gruyère AOP

Double crème



Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Sérac

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

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

