

# Schneckenpark

## Stefan Etienne

Forneyweg 33  
3212 Gurmels  
<http://www.schneckenpark.ch>  
[etis@sensemail.ch](mailto:etis@sensemail.ch)

### Présentation

A Cormondes, Stefan Etienne s'est lancé par hasard dans un élevage peu commun : depuis 2015, il propose aux amateurs des escargots fribourgeois. C'est lors d'une balade en forêt avec sa fille Céline que ce père au foyer, boulanger-pâtissier, cuisinier et employé de commerce de formation, a l'idée de se lancer dans cette entreprise peu conventionnelle. Puisqu'il n'était pas question de ramasser des escargots sur le chemin de leur promenade selon l'interdiction cantonale datant de 1968, Stefan Etienne allait en faire un élevage professionnel, à deux pas de chez lui.

### Où en acheter:

- En ligne sur :  
<http://www.schneckenpark.ch/webshop/>
- Dorfbäckerei Riedo & Defferrard AG, Käseriweg 1, 3212 Gurmels 026 674 12 64
- Sur Rendez-vous à Forneyweg 33, 3212 Gurmels, 079 432 96 90
- BP-Shop Murten
- Andréfleurs Assens SA - Route d'Yverdon 4 - 1042 Assens - 021 886 16 60
- Différents marchés de la région
- Au Salon Suisse des Goûts & Terroirs à Bulle
- A la fête de l'escargot, Août-Septembre 2020
- Sur commande pour événements privés

### Où en déguster:



- Hôtel Restaurant Cave Bel-Air / Route Principale 145, 1788 Praz (Vully), 026 673 14 14
- Auberge Mont-Soleil Chez l'Assesseur / Chez l'Assesseur 119, 2610 St-Imier, 032 941 23 60
- Auberge de la Gare / Rue de la Gare 1, 1091 Grandvaux, 021 799 26 86
- Restaurant St-Louis et Bateau / Route du Port 8, 1568 Portalban, 026 677 11 22
- Auberge de la Croix Blanche / Route de la Gruyère 93, 1648 Hauteville, 026 915 25 95
- Meat and View / Rathausgasse, 3280 Morat, 026 672 16 16
- Restaurant des Trois Tours, Alain Bächler / Route de Bourguillon 15, 1722 Bourguillon, 026 322 30 69
- Romantik Hôtel de l'Ours / Route de l'Ancien Pont 5, 1786 Bas-Vully, 026 673 93 93
- Hotel Schweizerhof, Jack's Brasserie, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern 031 326 80 80



## Produits

- Escargots en coquille avec beurre aux herbes et ails "maison" (certifiés)
- Escargots cuits et stérilisés dans un court-bouillon (certifiés)
- Beurre aux herbes et ails "maison" (certifié)
- Coquilles d'escargots vides, nettoyées