

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les spécialités fribourgeoises à déguster chez soi

Festoyer au lieu de voyager, une consolation à retrouver dans l'assiette

17 novembre 2020. **Au caractère unique, les spécialités et produits fribourgeois sont synonymes de traditions vivantes, le reflet de l'hospitalité et de la convivialité légendaires du canton. Ils sont incontournables, en famille comme lors d'une excursion au grand air. Restrictions liées à la pandémie et fermeture temporaire des restaurants deviennent alors sources d'inventivité. Une boîte à pique-nique, le traditionnel menu de Bénichon à l'emporter et les nouveaux paniers gourmands de Terroir Fribourg prouvent qu'il ne faut jamais renoncer au plaisir d'un encas ou d'un repas.**

La « Picnic Box Fribourg Région » est la réponse aux devises de cette année particulière « séjourner en Suisse » et « consommer local ». A l'initiative de Terroir Fribourg et des organisations touristiques, le paquet gourmet se décline en quatre versions disponibles dans de nombreuses boulangeries, restaurants et épicereries locales. Avec succès : plus de 500 boîtes de pique-nique se vendent de juin à fin octobre auprès des randonneurs ou cyclotouristes, hôtes ou habitants de la région. « La Picnic Box sera à nouveau proposée en 2021 et pourrait même s'imposer comme une offre permanente des destinations touristiques fribourgeoises », déclare Yannick Etter de Terroir Fribourg.

Bénichon à l'emporter jusqu'à fin novembre

Les bouchers fribourgeois ont très vite affûté leurs couteaux lorsque les grandes fêtes de La Bénichon ont dû être annulées cet automne. La très appréciée tradition fribourgeoise de se retrouver à table après la saison d'alpage et de déguster le grand menu de Bénichon en famille et entre amis s'est faite dans un cercle plus restreint. Toutefois, cuisiner soi-même ce repas pantagruélique pour plusieurs personnes n'est pas chose si facile.

Terroir Fribourg souffle alors une idée à l'Association des maîtres bouchers du canton de Fribourg. Trois semaines plus tard, 16 boucheries spécialisées proposent un « kit fribourgeois de Bénichon » uniforme, à l'emporter. Les plats sont préparés de manière à ce que toute la subtilité des arômes soit mise en valeur après quelques minutes de chauffage dans un bain-marie ou un steamer. Le repas sous vide, pour quatre personnes (59 francs), est encore disponible jusqu'à la fin novembre. Jeanne Lutz, chef de projet chez Terroir Fribourg se réjouit : « Les bouchers ont réagi spontanément et avec beaucoup d'énergie. Bien que la coordination entre eux et le conditionnement du menu pour les magasins ont nécessité quelques réflexions, cette action a permis de compenser la perte de nombreuses commandes de restaurants ». Les adresses des bouchers délivrant le fameux kit se retrouvent sous www.benichon.org.

Spécialités fribourgeoises sur commande

Après l'annulation de l'édition 2020 du « Salon Suisse des Goûts et Terroirs » à Bulle, Terroir Fribourg donne l'exemple et recommande quatre paniers gourmands à découvrir dans sa boutique en ligne. Pour un cadeau de fin d'année ou à l'aube de l'hiver : « Le Fromager » propose les ingrédients authentiques de la véritable fondue fribourgeoise moitié-moitié pour quatre personnes, à savoir le mélange du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP. « L'Essentiel » contient quelques pépites de spécialités locales : Cuchaule AOP, caramels à la double crème, Hörnli de Fribourg, saucisse crue et bière artisanale Fri-Mousse. Le forfait « Le Gourmand » ou « La Totale » offrent des délices culinaires

supplémentaires, tous fabriqués en terre fribourgeoise. Les paniers sont à commander online : <https://shop.gouts-et-terroirs.ch/categorie-produit/panier-gourmand/fribourg/>

De caractère, de Fribourg évidemment !

Le patrimoine culinaire du canton de Fribourg est riche. Douze produits phares se distinguent de la large gamme de spécialités : Cuchale AOP (pain au safran), Jambon de la borne, Gruyère AOP et Vacherin fribourgeois AOP, Fondue moitié-moitié, crème double, mignardises de la Bénichon (bricelets, pains d'anis, Bretzeli et croquets), vins fribourgeois, gâteau du Vully, meringues, Poire à Botzi AOP et moutarde de Bénichon. Tout le savoir-faire des artisans se retrouve dans la confection de ces divers produits fribourgeois.

Personnes de contact

Terroir Fribourg : Pierre-Alain Bapst, pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch, 026 467 30 31

Boîte à pique-nique : Melanie Junod, communication@regionmurtensee.ch, 026 525 48 47

Fribourg Région : Christophe Renevey, christophe.renevey@fribourgregion.ch, 026 407 70 20

Terroir Fribourg est l'association pour la promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg : www.terroir-fribourg.ch

Informations touristiques auprès de Fribourg Région : www.fribourgregion.ch

Blog: <https://blog.fribourgregion.ch/fr/>

Instagram: <https://www.instagram.com/fribourgregion/>

Facebook: <https://www.facebook.com/fribourgregion/>