

8 octobre 2024

Fribourg, berceau de la fondue

Un cadeau attend les hôtes du canton de Fribourg dès deux nuitées passées dans un hôtel en novembre et décembre : une traditionnelle fondue moitié-moitié servie au restaurant. Avec l'action dénommée « Berceau de la fondue », Fribourg se positionne comme « LA » région de la fondue par excellence et souhaite également valoriser l'offre culinaire en basse saison touristique. En plus de la bonne humeur partagée au restaurant, le « Berceau de la fondue » propose plusieurs autres expériences autour du fromage et de son mélange fondant.

La fondue fait partie de l'ADN du canton de Fribourg. La population possède un lien fort avec ce plat national suisse et en particulier avec l'emblématique fondue moitié-moitié. Jeunes et moins jeunes se retrouvent autour d'un caquelon durant toute l'année, en toute convivialité. Le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP, constituant à parts égales la fameuse moitié-moitié, trouvent aussi leur origine dans la région de Fribourg. Une tradition volontiers partagée avec les hôtes !

Deux nuits, une fondue, 25 restaurants

Dans le cadre de l'action « Berceau de la fondue » se déroulant en novembre et décembre, toute personne séjournant au moins deux nuits dans un hôtel membre de l'Association fribourgeoise des hôteliers reçoit au check-in un bon GastroFribourg pour une fondue moitié-moitié, d'une valeur de 25 francs. Chargé sur la carte d'hôte numérique, le bon est alors disponible en ligne. La traditionnelle moitié-moitié peut être dégustée durant le séjour dans l'un des 25 restaurants partenaires.

Des synergies comme outil stratégique

Pour ce projet, l'Union fribourgeoise du Tourisme s'associe à l'Association fribourgeoise des hôteliers et à GastroFribourg ainsi qu'aux deux Interprofessions du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP. La réunion des partenaires renforce l'importance de Fribourg comme « LA » région suisse de la fondue, tout en valorisant la basse saison touristique. Prolonger la durée des séjours à l'aube de l'hiver s'inscrit également dans les objectifs de la « Stratégie de développement du tourisme fribourgeois 2024-2030 » et de celle de Suisse Tourisme.

La meilleure fondue moitié-moitié ?

Parole de Fribourgeois : toutes les fondues ne se ressemblent pas ! Les avis divergent en effet lorsqu'il s'agit de déterminer quelle est la meilleure moitié-moitié ? Tant l'âge que l'origine des fromages jouent un rôle essentiel dans la réussite du mélange. Les fromages de montagne, notamment les fameux Gruyère d'Alpage AOP ou Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP, confèrent à la fondue un goût plus prononcé. Pour se rendre compte de la diversité des saveurs, il est évidemment possible de se retrouver autour d'un caquelon plus d'une fois par séjour.

D'authentiques expériences autour de la fondue

Dans la région de Fribourg, le plaisir de la fondue peut se conjuguer avec d'originales activités. Voyage en train entre Bulle et Montbovon, randonnée à pied ou en raquettes sous les étoiles, balade à bord d'une calèche ou traditionnel repas avant un match à domicile du HC Fribourg-Gottéron... autant de possibilités de plonger sa fourchette dans une délicieuse fondue.

Outre les plaisirs gourmands, de nombreuses expériences fromagères attendent les hôtes en séjour dans la région de Fribourg. La fabrication du Gruyère AOP se découvre à la fromagerie de démonstration de La Maison du Gruyère à Pringy. Les Caves de la Tzintre à Charmey abritent jusqu'à 7500 meules de fromage pour affinage et se visitent sur demande. Le Musée gruérien de Bulle retrace l'histoire, dès le 17^e siècle, de l'essor du fromage et son empreinte dans la vie des familles paysannes en Gruyère.

Concours en ligne

Les amateurs-trices de fondue peuvent gagner un séjour dans le canton de Fribourg de deux nuits avec fondue moitié-moitié en participant à un concours en ligne. Pour y prendre part, le site fribourg.ch/berceau-de-la-fondue est à consulter dès le début du mois de novembre.

Plus d'informations : fribourg.ch/berceau-de-la-fondue

Des suggestions pour de petits séjours comme des vacances plus importantes sont également disponibles sur [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) (anc. Twitter) et [LinkedIn](#).

Contacts médias romands :

media@fribourg.ch, Marie-Christine Repond, 079 339 13 53

Un grand choix de photos de presse sont disponibles et téléchargeables en haute résolution dans notre librairie. Nous nous chargeons bien entendu également de vos demandes d'images spécifiques. Vous trouvez de plus sous fribourg.ch/medias notre nouvelle page « Inspiration » ainsi que de nombreuses informations sur les destinations touristiques fribourgeoises.