

AMBASSADEUR DU TERROIR DE FRIBOURG

Alain Bächler: 18 points au Gault&Millau et 1 étoile Michelin. Son restaurant Des Trois Tours, à Bourguillon, est à trois kilomètres du centre-ville de Fribourg.

Notre ambassadeur

ALAIN BAECHLER

Alain Baechler, Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon, est l'ambassadeur de Terroir Fribourg. L'inventivité ainsi que les prodigieuses connaissances gastronomiques d'Alain Baechler, restaurateur de renom qui peut faire valoir 18 points au guide Gault & Millau, permettront d'augmenter la lumière sur les produits du terroir fribourgeois et ainsi de les faire rayonner à l'intérieur et à l'extérieur du Canton de Fribourg.



18 points GaultMillau



1 étoile Michelin



FRIBOURG

« Les trois tours, explique-t-il, sont l’emblème de Fribourg, dont Bourguillon fait partie », précise le chef Alain Bächler. On ne peut pas rater l’élégant bâtiment patricien bâti en 1839 et doté de tout le confort moderne qui abrite son restaurant Des Trois Tours, tant il est reflète le paysage dans lequel il se trouve, simple, mais plein de grâce. « Cet endroit a été choisi pour sa facilité d’accès tant par la route que par l’autoroute ». L’élégante demeure, magnifiquement arborisée, a été entièrement rénovée par ses soins et elle offre le cadre idéal pour une cuisine de haut vol à base de produits méticuleusement sélectionnés, dans laquelle créativité et passion vont de pair avec un service des plus soignés. Le chef a également reçu le titre de « Promu de l’année » du Gault&Millau, en 2006 et 2016. Le restaurant entre dans sa vingtième année.

Grande cuisine

Chez les Bächler on est cuisinier de père en fils, pourrait-on dire, puisque son père exerçait déjà le métier de cuisinier. « J’avais cinq ans lorsque je suis tombé dans la marmite et depuis je n’en suis plus sorti ! ». Après des stages chez des chefs prestigieux tant en Suisse qu’à l’étranger, Alain Bächler choisit de voler de ses propres ailes, d’abord en travaillant au restaurant Le Montivert à Marly, avant d’acquérir à Bourguillon la belle demeure historique construite en 1839 et restaurée avec goût pour y ouvrir son restaurant. Bien sûr, il n’est pas seul sur le pont. A ses côtés, deux personnes qui lui sont chères; à différent titre. Il y a d’abord son épouse Claudia et un peu en retrait, Clément Buffetrille. La première, cuisinière diététicienne de formation, s’occupe de l’administration et de la décoration. Quant à Clément Buffetrille, son maître d’hôtel, il assume également les fonctions de sommelier. Cela fait plus de 20 ans qu’il collabore avec Alain Bächler. Pour la petite histoire, dans la Suisse romande gourmande, on ne lui reconnaît pas seulement d’importantes connaissances dans les vins mais aussi de pouvoir mettre à la portée du client des vins de qualité. Plutôt que de grandes étiquettes, Clément Buffetrille recommande des vins modestes et moins connus qui sont des crus d’autant plus intéressants.

Pour les yeux

Alain Bächler propose à sa clientèle une cuisine créative et raffinée récompensée par de flatteuses notes dans plusieurs guides gastronomiques. L’exceptionnelle qualité des produits utilisés trouve son aboutissement dans ses réalisations goûteuses et artistiques qui enchantent à la fois l’œil et le palais dans de très belles salles à manger ou, en saison, sur l’élégante terrasse arborisée. Sa cuisine est à la fois d’un classicisme authentique et d’une élégante modernité. Ses compositions sont équilibrées, les cuissons précises et les assiettes dressées remarquablement. Sa cuisine de sai-

son témoigne d’une impressionnante virtuosité et de beaucoup de fantaisie. Des produits sélectionnés avec amour et auprès des meilleurs fournisseurs – volailles, poissons, crustacés et toutes les autres spécialités que l’on trouve dans la nature – sont transformées avec créativité et passion en des mets exquis. Sur la très belle carte des vins figurent aussi bien des crus suisses que de fins bordeaux. Son restaurant se divise en quatre espaces: le Café-Bistro qui offre une alternative moins formelle que la salle à manger; la Salle Empire qui peut accueillir jusqu’à 30 personnes; la Salle des Palmiers qui se prête à des manifestations pouvant recevoir jusqu’à 80 personnes. Et enfin la terrasse où, à l’ombre des marronniers 50 personnes peuvent trouver place.

Un ambassadeur hors pair

Autre corde à son arc, Alain Bächler, est depuis janvier de cette année, ambassadeur de Terroir Fribourg. Avec lui, Terroir Fribourg a découvert un représentant de haut vol, comme celle-ci l’annonce dans un communiqué: « La collaboration avec Alain Bächler se fera principalement au travers de campagnes d’images, d’ateliers avec la mise en scène de produits du terroir, de petites vidéos de recettes ou encore de présence lors d’événements et promotions ». L’ambassadeur du Terroir va deux fois par semaine s’approvisionner au marché où il acquiert des produits de la région ou de Suisse centrale.

LIONEL MARQUIS

Bourguillon est un hameau et un lieu de pèlerinage. Il est situé en pleine nature, à trois kilomètres seulement du centre de Fribourg, au sud de la vallée du Gottéron. Parmi ses curiosités, on mentionnera un hôpital construit en 1275 et cité en 1396 comme « bonne maison » pour l'accueil des lépreux. On y trouve deux châteaux du 16^e siècle. Erigée au 15^e siècle dans le style gothique, la chapelle de Bourguillon fut agrandie en 1659 par l'ajout d'une sacristie et transformée au 18^e siècle dans le style baroque. Le bâtiment du restaurant « Aux Trois Tours » fut vendu en 1838. Il a été démoli puis reconstruit, avant de devenir le magnifique établissement actuel.

FAVRE-TEMPIA

1868 - 2018

Négociant en vins à Genève

150 ans au service des
restaurateurs
romands

Depuis 150 ans, nous offrons des vins suisses et étrangers avec une politique basée sur une philosophie très simple : des relations de confiance avec nos producteurs et nos clients. En amont, grâce à des relations harmonieuses avec nos fournisseurs, basées sur de fortes valeurs de respects mutuels.

En aval, avec notre clientèle, avec qui nous cherchons à développer au-delà de nos relations commerciales, un réel climat de partenariat, basé sur notre qualité de service, de conseil, et de soutien continu.



MINUTY



Depuis près de 3 générations, la famille Matton-Farnet travaille les vignes du Château Minuty, distingué comme « Cru Classé de Côtes de Provence ». Ce vignoble de 110 hectares situé sur la presqu’île de Saint-Tropez est consacré principalement en majorité à la production de rosés haut de gamme. Afin de produire un grand vin Minuty, le savoir-faire, joint au souci de la préservation de l’environnement grâce à une culture raisonnée est primordial.

FAVRE-TEMPIA

Jean-Louis Mazel

Romain Escher	079 203 60 60
Brice Ceccato	079 904 18 99
Julio Fernandez	079 202 00 26
Antoine Coudreuse	079 537 56 08
Jacky Egger	079 413 50 84

022 939 11 30

commandes@favretempia.ch
favretempia.ch