

Granges-Paccot, le 7 décembre 2017

Alain Baechler, Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon, sera l'ambassadeur de Terroir Fribourg dès le 1er janvier 2018. Pour Terroir Fribourg, la collaboration avec le Chef Alain Baechler permettra de renforcer sa notoriété d'organe de promotion en s'associant avec l'image dynamique et novatrice d'un restaurateur de renom qui peut faire valoir 18 points au très renommé guide Gault & Millau.

Alain Baechler, chef étoilé Des Trois Tours sera l'ambassadeur de Terroir Fribourg.

Le chef étoilé Alain Baechler, propriétaire du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon depuis 1998, sera l'ambassadeur de Terroir Fribourg dès le 1^{er} janvier 2018. De sa Singine natale à laquelle il est profondément attaché, Alain Baechler a conservé sa proximité avec les gens et les produits qu'il sait sélectionner mieux que quiconque. En 2006 et 2016, Alain Baechler a été désigné par le Guide Gault & Millau «Promu de l'année» en Suisse romande. De nombreuses autres consécration et marques de reconnaissances ont également jalonné son parcours exemplaire.

L'Association Terroir Fribourg est très heureuse de pouvoir compter sur une personnalité telle qu'Alain Baechler pour renforcer sa notoriété. L'inventivité ainsi que les prodigieuses connaissances gastronomiques du nouvel Ambassadeur permettront d'augmenter la lumière sur les produits du terroir fribourgeois et ainsi à les faire rayonner à l'intérieur et en dehors du Canton de Fribourg.

Si Alain Baechler a pour habitude de sélectionner ses produits selon la saisonnalité, il est encore plus attentif à travailler avec des produits de qualités. Des valeurs que défend également notre Association Terroir Fribourg en encourageant les consommateurs à acheter local. La collaboration avec Alain Baechler 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.

Nous nous réjouissons de cette collaboration et sommes certains que notre Ambassadeur portera très haut les couleurs de nos produits du Terroir fribourgeois.

Plus d'informations

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

Photo en pièce jointe (de gauche à droite):

Pierre-Alain Bapst (Directeur Terroir Fribourg), Alain Baechler (Chef étoilé, Restaurant Des Trois Tours), Daniel Blanc (Président Terroir Fribourg).

Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 120 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- Terroir Fribourg est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- L'association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité.