

Communiqué de presse

Estavayer-le-Lac, le 27 août 2018

Pari réussi pour le comité d'organisation de la Bénichon du Pays de Fribourg 2018 ! Avec des animations et une gastronomie de qualité, la fête a su donner une belle image du district de la Broye, de ses artisans et de leur savoir-faire à travers une fête campagnarde dans la vieille ville staviacoise, plus que jamais ancrée dans l'histoire de son canton.

Ce week-end, la Bénichon a fait son grand retour à Estavayer-le-Lac. Malgré une météo fraîche, les visiteurs ont répondu présent. La grande cantine avec près de 700 places était pleine durant le weekend. Au total, 2'000 coques et 300 kg de farces pour les vols-au-vent, tradition broyarde par excellence, 300 kg de gigot désossé et 70 jambons ont été servis grâce aux 9 cuisiniers et aux quelques 240 bénévoles, sans qui cette fête n'aurait pu avoir lieu. Les huit restaurants partenaires, qui proposaient le menu de Bénichon, ont pu également profiter d'une belle affluence dans leurs établissements en affichant souvent complets durant le week-end surtout le dimanche midi.

Côté animation, le comité a souhaité mettre l'accent sur les traditions des bénichons broyades. Au total, ce sont 85 amateurs et 12 professionnels qui ont participé au traditionnel concours de Moutarde de Bénichon d'Estavayer-le-Lac. Dans la catégorie professionnelle, M. Marc Guisolan, de la boulangerie du Tilleul à Fribourg, a remporté la victoire. Il était suivi à la deuxième place par M. Maillard, de la Gerbe d'Or à Estavayer-le-Lac et à la troisième place par M. Knechtle de la Boulangerie La Brioche - Le Colibri à Fribourg. Pour les amateurs, Mme Francine Humbert de Fribourg a su conquérir les papilles des Maîtres moustardiens et le prix du public a été attribué à Mme Martine Duc de Lovens. Autre tradition broyarde, plusieurs sociétés de jeunesse du district se sont relayées durant les trois jours de fête pour lever les danses et animer les soirées.

Les visiteurs ont également pu assister à plusieurs concerts et découvrir le marché artisanal grâce aux scènes et aux stands présents çà et là dans les ruelles pavées d'Estavayer, fermées à la circulation pour l'occasion. Des artisans boulangers ont produit 500 cuchaules AOP au feu de bois directement sur place. Sur le marché les visiteurs ont également pu découvrir les beignets sur genoux, les bricelets des paysannes fribourgeoises, le minutieux travail des dentelières mais aussi le safran 100% fribourgeois. Des ateliers gratuits de fabrication de bougies et de cuchaule ainsi qu'un atelier de découverte de la ferme et des tours en poneys ont été proposés à 300 enfants. Des micro-brasseries régionales ont vendu leurs bières en soirée dans la vieille Tour en pierre des Dominicaines. Du vigneron au producteur de safran, en passant par Monique et ses tubes de moutarde, tous les artisans ont pu profiter de la fête.



BCF
FKB



Rose de
la Broye





Le comité d'organisation de la fête se réjouit du résultat très positif de cette édition 2018 et d'avoir réussi à ramener la Bénichon en vieille ville. Il espère que la Bénichon du Pays de Fribourg aura su donner une nouvelle impulsion à la Bénichon d'Estavayer. Tant les organisateurs et bénévoles que les visiteurs ont été sensibles à l'ambiance festive et campagnarde de cet événement, ce qui annonce d'ores et déjà de belles éditions à venir !

Rendez-vous l'année prochaine à la Bénichon du Pays de Fribourg 2019 qui aura lieu à Ecuwillens/Hauterive les 6,7 et 8 septembre 2019.

Pour rappel :

La Bénichon du Pays de Fribourg est un projet qui a été mis en place pour valoriser l'une des très belles traditions du canton de Fribourg et pour faire connaître au-delà de nos frontières cantonales l'attachement des Fribourgeois à leurs coutumes. Depuis 2013, cet événement se déroule chaque année dans un district différent et propose sur 3 jours de nombreuses animations : la ferme ludique avec ses nombreux animaux, le marché des produits du terroir, la balançoire de Bénichon, des chœurs et ensembles musicaux sur les ponts de danses et bien entendu la dégustation du traditionnel et gargantuesque menu de Bénichon.

Contacts presse

Pierre-André Arm, Président du comité d'organisation pour Estavayer-le-Lac 2018
026 663 90 80

Jeanne Lutz-Simon, Cheffe de projets, Terroir Fribourg
079 660 49 34



BCF
FKB



**Rose de
la Broye**