



GAZETTE DU TERROIR

L'automne sera gourmand! Der Herbst wird ein kulinarisches Fest!

PIERRE-ALAIN BAPST, DIRECTEUR

Les moissons sont terminées, les vendanges sont devant nous et, comme chaque année, l'automne sera animé par les désalpes et les fêtes de Bénichon.

Durant la première partie de l'année, notre association s'est engagée sur plusieurs fronts, avec notamment une campagne de promotion pour les fraises locales et de saison, ainsi que pour augmenter la part de poulet régional dans les assiettes des Fribourgeoises et Fribourgeois.

Durant l'automne, différentes activités vont s'articuler autour de la Bénichon. Pour la 3^{ème} année consécutive, Terroir Fribourg s'est associé avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme pour réaliser une campagne «Automne et Saveurs», et notamment présenter notre tradition de la Bénichon en dehors de nos frontières cantonales.

Comme vous le savez, Fribourg est la Ville du Goût 2023. C'est dans ce contexte et en partenariat avec la Ville que Terroir Fribourg organisera du 15 au 17 septembre une Bénichon en ville, 10 ans après la 1^{ère} Bénichon du Pays de Fri-

bourg qui avait été, en 2013, un très grand succès populaire. Vous aurez notamment l'occasion de déguster du Jambon de la Borne fraîchement auréolé du label AOP.

Du 29 septembre au 1^{er} octobre, c'est dans le district du Lac, à Gurmels, que la Bénichon du Pays de Fribourg sera célébrée avec son grand marché et son traditionnel menu, composé de produits certifiés «Fribourg – regio.garantie».

Die Ernten sind eingefahren, der Läset steht vor der Tür, und wie jedes Jahr wird der Herbst geprägt sein von den Alpbazügen und den Kilbi-Festen.

Im ersten Halbjahr hat sich unsere Vereinigung an mehreren Fronten engagiert, erwähnt seien speziell die Kampagne zur Förderung des Konsums von einheimischen und saisonalen Erdbeeren und eine weitere Kampagne, mit der der Anteil von regionalem Poulet auf den Tellern der Freiburgerinnen und Freiburger erhöht werden sollte.

Im Herbst stehen verschiedene Aktivitäten rund um die Kilbi auf

dem Programm. Bereits zum dritten Jahr in Folge hat sich Terroir Fribourg mit dem Freiburger Tourismusverband zusammengetan, um eine Kampagne unter dem Titel «Herbst und Genuss» zu lancieren. Insbesondere soll unsere Kilbi-Tradition auch ausserhalb der Kantons Grenzen bekannt gemacht werden.

Wie Ihnen bereits bekannt sein dürfte, ist Freiburg die Genuss-Stadt 2023. In diesem Zusammenhang organisiert Terroir Fribourg in Partnerschaft mit der Stadt vom 15. bis 17. September eine Kilbi in Freiburg, 10 Jahre nach der ersten Kilbi, die 2013 über die Bühne ging und beim Publikum einen grossen Erfolg verzeichnen konnte. Sie werden insbesondere die Gelegenheit erhalten, den erst kürzlich mit dem Label AOP ausgezeichneten Chämischinken zu probieren. Vom 29. September bis zum 1. Oktober

DANS CETTE ÉDITION: IN DIESER AUSGABE:

Nos producteurs certifiés
Unsere zertifizierten Produzenten
Fromagerie d'Ogoz

Notre invité - Unser Gast
Pierre-Alain Morard,
Directeur de l'UFT

Nos Restaurants agréés
Unsere anerkannten Restaurants

**Un légume - Un Chef -
Une recette**
Ein Gemüse - Ein Küchenchef -
Ein Rezept

La Bénichon revient en ville
Die Kilbi macht Halt in der Stadt

A venir!
Demnächst!

wird in Gurmels (Seebezirk) die Kilbi im Freiburgerland stattfinden, mit grossem Markt und dem traditionellen Menu, für das Produkte verwendet werden, die mit dem Label «Fribourg – regio.garantie» zertifiziert sind.

IMPRESSUM

Edition, conception et photographies:
Terroir Fribourg

Traduction: eloquence.ch

Conception graphique: parallele.ch

Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot
+41 26 467 30 30
info@terroir-fribourg.ch
www.terroir-fribourg.ch

Imprimé à Fribourg



La Fromagerie d'Ogoz, où l'innovation a un goût de tradition

In der Käserei in Ogoz schmeckt Innovation nach Tradition

MARION CHAVANNE

Dans le village de Vuisternens-en-Ogoz, au cœur de la Commune de Gibloux, se dresse fièrement un bâtiment datant du début du 20^{ème} siècle. Cet édifice de caractère a depuis toujours abrité la Fromagerie d'Ogoz, aujourd'hui exploitée par Nicolas Charrière.

Habitant de la région, ce maître-fromager âgé aujourd'hui d'une soixantaine d'années a repris les rênes de la fromagerie en 1983 pour la Société Fromalp, avant de l'exploiter à titre privé dès 2008. Dans les années 70, face à une demande croissante en fromages à pâte molle indigènes, la fromagerie d'Ogoz s'est spécialisée dans ce marché de niche. Ainsi, Nicolas Charrière a élaboré deux fromages qui font encore aujourd'hui la renommée de sa fromagerie. En parallèle à la production du célèbre Gruyère AOP, la «Rose d'Ogoz» et le «Prince d'Ogoz» ont su trouver leur place sur les étals des points de vente spécialisés. Ayant à cœur de faire la part belle à son terroir, Nicolas Charrière a su, au travers de ses bries, mettre en valeur l'histoire du village autrefois situé sur les terres du Comté d'Ogoz.

Ses fromages à pâte molle et ronds, peut-être en hommage à son amour du ballon de la même forme, ont remporté de nombreux prix. En 2022, la «Rose d'Ogoz» a notamment été nommée vainqueur de sa catégorie au Swiss Cheese Awards.

Passionné par son métier, Nicolas Charrière n'a de cesse d'innover et de confectionner de nouveaux produits, à l'image du Saint-Benoît d'Ogoz, une déclinaison à l'ail et au poivre de ses créations phares. Témoin de son attachement à la région, l'ensemble de la production de l'équipe de la Fromagerie d'Ogoz est certifié «Fribourg-regio.garantie».

Im Dorf Vuisternens-en-Ogoz im Zentrum der Gemeinde Gibloux ragt stolz ein Gebäude in



Fromagerie d'Ogoz

die Höhe, das anfangs des 20. Jahrhunderts erbaut wurde. Das charaktervolle Haus beherbergt seit jeher die Käserei von Ogoz, die heute von Nicolas Charrière betrieben wird.

Der in der Region wohnhafte Käsermeister ist 60 Jahre alt. 1983 hatte er die Führung der Käserei für das Unternehmen Fromalp übernommen, seit 2008 betreibt er sie auf eigene Rechnung. In den 70er-Jahren gab es eine erhöhte Nachfrage nach einheimischem Weichkäse, die Käserei in Ogoz hatte sich deshalb auf diesen Nischenmarkt spezialisiert. Nicolas Charrière hat zwei Käse kreiert, die auch heute noch für den guten Namen seiner Käserei verantwortlich zeichnen. Parallel zur Produktion von Gruyère AOP haben die «Rose d'Ogoz» und der «Prince d'Ogoz» ihren Platz in den Regalen von spezialisierten Verkaufsstellen gefunden. Nicolas Charrière ist es ein Anliegen, dem heimischen Terroir einen bevorzugten Platz einzuräumen. Mit seinen Bries hat er es verstanden, die Geschichte des Dorfes, das früher zur Grafschaft Ogoz gehörte, lebendig zu erhalten.

Seine runden Weichkäse, die ihre Form womöglich seiner Liebe zum ebenfalls runden Fussball verdanken, haben zahlreiche Preise abgeräumt. 2022 wurde etwa die «Rose d'Ogoz» bei den Swiss Cheese Awards zur Siegerin in ihrer Kategorie erkoren.

Nicolas Charrière übt seinen Beruf mit Leidenschaft aus und hat nie aufgehört, innovative neue Produkte zu kreieren, zu seinen Spitzenprodukten gehört etwa der Saint-Benoît d'Ogoz mit Knoblauch und Pfeffer. Als Zeichen seiner Verbundenheit mit der Region ist das gesamte Sortiment, das sein Team in der Käserei in Ogoz anbietet, mit dem Label «Fribourg-regio.garantie» zertifiziert.

Fromagerie d'Ogoz
Nicolas Charrière
1696 Vuisternens-en-Ogoz
026 411 10 61



www.fromagerie-dogoz.ch

Notre invitée | Unser Gast

Terroir et tourisme, un duo gagnant

Terroir und Tourismus ein Win-win-Duo!

PIERRE-ALAIN MORARD | Directeur de l'Union fribourgeoise du Tourisme

Un récent sondage auprès de nos visiteurs le confirme: nos hôtes choisissent notre beau canton de Fribourg pour quatre raisons principales: découvrir la nature, goûter la gastronomie régionale, pratiquer des activités de randonnées et visiter des sites historiques. Il suffit donc de faire un 360° pour retrouver ce qu'ils souhaitent.

Sans artifice ni exagération, c'est l'ADN de notre Canton que nous offrons ainsi vers l'extérieur et aux fribourgeoises et fribourgeois, dans un cadre exceptionnel. C'est un parfait équilibre entre l'offre et la demande, un bon dosage entre des activités touristiques plus intenses et un tourisme doux proche des produits locaux.

Depuis plus de deux ans, nos collaborations avec Terroir Fribourg s'intensifient et nous mettons en avant, souvent de manière digitale, les produits, les traditions et les nombreux événements en lien avec la gastronomie.

A la veille d'un automne riche en manifestations et d'une campagne de promotion d'envergure, soyons fiers de nos origines et de nos produits, car tradition et modernité font bon ménage dans nos cœurs et la qualité n'a pas de frontières, comme le tourisme et les plaisirs de la table !

Eine kürzlich bei unseren Besucherinnen und Besuchern durchgeführte Befragung bestätigt, dass unsere Gäste unseren schönen Kanton Freiburg hauptsächlich aus vier Gründen auswählen: die Natur entdecken, die regionale Gastronomie ausprobieren, wandern und historische Stätten besuchen. Alles, was sie sich wünschen, ist somit nahe und greifbar.

Ohne Brimborium und Übertreibung: Es ist genau das, was wir nach aussen und auch den Freiburgerinnen und Freiburgern in einem aussergewöhnlichen Rahmen anbieten.



© Federico Respini



Pierre-Alain Morard

Angebot und Nachfrage sind in einem perfekten Gleichgewicht, es gibt einen wohl dosierten Ausgleich zwischen intensiveren touristischen Aktivitäten und einem sanften Tourismus nahe an den lokalen Produkten.

Seit über zwei Jahren intensivieren wir die Zusammenarbeit mit Terroir Fribourg und stellen – oft auf digitalem Weg – die Produkte, Traditionen und die zahlreichen gastronomischen Events in den Vordergrund.

Kurz vor einem mit Anlässen reich befrachteten Herbst und vor dem Start einer breit angelegten Förderungskampagne sollten wir stolz sein auf unsere Herkunft und unsere Produkte. Tradition und Moderne sind bei uns zwei Seiten einer Medaille, und die Qualität kennt keine Grenzen, so wenig wie der Tourismus und die Gaumenfreuden!

**Union Fribourgeoise
du Tourisme**

Route de la Glâne 107
1752 Villars-sur-Glâne
026 407 70 20



Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



Nos Restaurants agréés

Unsere anerkannten Restaurants

CHRISTIAN FOLLY



Hans Jungo et sa famille

Restaurant SchwarzseeStärn

Vous vous sentirez comme chez vous au restaurant SchwarzseeStärn, où Hans et Sofie Jungo vous accueillent avec un service soigné et une cuisine de haute qualité. Au cœur de l'Oberland singinois, ce lieu sur les anciens enchanteur saura vous séduire, que vous soyez un fin gourmet en quête de saveurs subtiles ou que vous recherchiez simplement un sur les anciens endroit chaleureux où déguster un bon repas.

Ce restaurant moderne offre, à travers une petite carte saisonnière et du terroir, des assiettes raffinées composées de produits d'une fraîcheur incroyable. Elles combleront non seulement votre estomac, mais raviront aussi vos yeux avec des mets traditionnels revisités, colorés et appétissants.

Entre le lac et les montagnes, ce restaurant est une étape incontournable lors de votre excursion dans la région. Sa terrasse idyllique offre une vue panoramique à couper le souffle. Imaginez-vous passer des heures à sur les anciens admirer ce paysage grandiose, dans la douce brise du lac, tout en dégustant un merveilleux foie de veau aux champignons en crème brûlée, ou d'un tartare de carottes fumé. L'atmosphère paisible et sur les anciens sereine vous transportera dans un véritable havre de paix.

Bonne découverte épicurienne en perspective !

Restaurant SchwarzseeStärn

Im Restaurant SchwarzseeStärn werden Sie sich wie zuhause fühlen. Hans und Sofie Jungo empfangen Sie mit einem gepflegten Service und einer qualitativ hochwertigen Küche. Der Gastbetrieb im Herzen des Sensler Oberlands wird Sie überzeugen, ob Sie nun als Feinschmecker auf der Suche nach gediegenen Geschmäckern einkehren oder einfach einen einladenden Ort suchen, an dem Sie ein gutes Essen geniessen können.

Das moderne Restaurant bietet auf einer kleinen, saisonalen Karte mit unglaublich frischen Produkten aus der Region raffiniert zusammengestellte Menüs. Die neu interpretierten traditionellen, farbigen und schmackhaften Kompositionen werden nicht nur Ihren Magen zufriedenstellen, sondern auch Ihren Augen schmeicheln.

Das zwischen See und den Bergen gelegene Restaurant ist ein unbedingtes Muss, wenn Sie die Region besuchen. Seine idyllische Terrasse bietet einen atemberaubenden Panoramablick. Stellen Sie sich vor, wie Sie die Stunden beim Anblick der grandiosen Landschaft verstreichen lassen, befächelt von einer sanften Brise vom See her, und dazu wunderbare Kalbsleberli mit Champignons an Crème brûlée oder geräuchertes Karottentatar geniessen. Die ruhige und heitere Atmosphäre wird Ihnen den Eindruck vermitteln, Sie befänden sich inmitten einer Insel des Friedens.

Wir wünschen angenehme kulinarische Entdeckungen mit Aussicht!





Grangeneuve

Portes ouvertes

14–15.10.2023

Tage der offenen Türen

www.grangeneuve2023.ch



Le lait dans tous ses états
Milch in allen Formen

Sponsors principaux
Hauptsponsoren

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

FROMART
Die Schweizer Käseproduzenten-Organisation

cremo

Partenaires médias
Medienpartner

Agri

LA LIBERTÉ

radiofc
FRANCISQUE

Frapp

BAUERNZEITUNG

foödaaktuell



Un légume - Un Chef - Une recette

Ein Gemüse - Ein Küchenchef - Ein Rezept

CHRISTIAN FOLLY

Au cœur des rues médiévales de la ville de Gruyères, les saveurs grüériennes tiennent une place de choix dans le restaurant l'« Hôtel de Ville ». Dans un cadre campagnard, cette auberge de charme est spécialisée dans la restauration régionale et traditionnelle.

Un accueil chaleureux vous attend tout au long des saisons, orchestré par Jean-Luc Dumas, qui tient le piano depuis 23 ans, avec son équipe formidable et souriante. Ils seront fiers de vous servir une bonne cuisine du terroir, véritable réconfort pour l'âme. Parmi les spécialités de la maison, on compte le Jambon de la Borne et la truite élevée à Neirivue, à quelques encablures de Gruyères.

Les saveurs qui émanent de la cuisine du chef sont empreintes d'authenticité, vous transportant instantanément dans l'atmosphère d'une famille réunie autour d'un repas. Le plaisir de Jean-Luc Dumas réside, avant tout, dans sa passion à faire découvrir aux nombreux touristes, suisses et étrangers, les délices culinaires de sa région. Pour le chef, voir les visages des convives s'illuminer à la première bouchée est une véritable récompense.

Pour le livre intitulé « Les légumes du Pays de Fribourg – un savoir-faire à découvrir », il partage généreusement pour nous, sa délicieuse salade, La Radieuse. Composé de radis, de pommes, de pain toast et de morceaux de Gruyère AOP,

cette salade offre un véritable mélange de saveurs et de texture.

Si vous êtes à la recherche d'un plat simple, rafraîchissant et gourmand, n'hésitez pas à scanner le code QR qui se trouve au bas de cet article pour retrouver la recette dans son intégralité.

Das «Hôtel de Ville» im Zentrum der mittelalterlichen Gassen von Greyerz räumt den Greyerzer Geschmäckern einen zentralen Platz ein. Das charmante Restaurant in ländlichem Stil ist spezialisiert auf regionale und traditionelle Kulinarik.

Für den freundlichen Empfang das ganze Jahr über zeichnet Jean-Luc Dumas verantwortlich, der das wunderbare und stets fröhliche Team seit 23 Jahren leitet. Gerne wird es Ihnen vom Terroir geprägte Gerichte auftragen, die der Seele guttun. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Chämischinken und Forellen, die aus der Zucht in Neirivue stammen, nur einen Steinwurf von Greyerz entfernt.

Die Düfte und Geschmäcker aus der Küche des Chefs sind authentisch und versetzen Sie umgehend an einen Familientisch, an dem gemeinsam gegessen wird. Jean-Luc Dumas ist ein leidenschaftlicher Koch und Gastgeber, und er liebt es, den zahlreichen Touristinnen und

Touristen aus der Schweiz und aus dem Ausland die kulinarischen Feinheiten seiner Region näherzubringen. Für den Chef ist es der schönste Lohn, wenn er sieht, wie sich die Mienen seiner Gäste schon beim ersten Bissen aufhellen.

Zum Buch «Gemüse aus dem Freiburgerland – viel Know-how, viele Entdeckungen» hat er grosszügigerweise seinen geschmacksintensiven Salat «La Radieuse» beigetragen. Der aus Radieschen, Kartoffeln, Toastbrot und Stückchen von Gruyère AOP zusammengesetzte Salat bietet einen wunderbaren Mix von Geschmäckern und Texturen. Falls Sie auf der Suche sind nach einem einfachen, erfrischenden und leckeren Gericht, scannen Sie einfach den QR-Code am Schluss des Artikels, der Sie zum Originalrezept führt.

Hôtel de Ville
Rue du Bourg 29
1663 Gruyères
026 921 24 24



Scannez-moi et découvrez cette savoureuse recette. Scannen Sie mich und entdecken Sie dieses leckere Rezept.



La Bénichon revient en ville

Die Kilbi macht Halt in der Stadt

YANNICK ETTER

Du vendredi 15 au dimanche 17 septembre, la ville de Fribourg va se parer de ses plus beaux atours pour fêter la Bénichon! Une cantine sera montée sur la place Georges-Python, où chacun pourra déguster le menu traditionnel. Des animations musicales permettront de digérer et de se divertir, notamment le bal dansant du vendredi et du samedi soir!

Un grand marché du Terroir viendra animer la cité des Zähringen, le samedi et le dimanche, alors que la ferme et ses animaux prendront leurs quartiers sur les Grand-Places, pour la plus grande joie des petits et grands enfants. On y trouvera également une balançoire de Bénichon et des présentations des différentes facettes de l'agriculture.

Bon à savoir: plusieurs restaurateurs de la ville proposeront également des spécialités de Bénichon ce week-end-là. Vous trouverez la liste sur le site indiqué ci-dessous.

Vom Freitag, 15. bis Sonntag, 17. September wird sich die Stadt Freiburg herausputzen, um die Kilbi zu feiern! Auf dem Georges-Python-Platz wird ein Festzelt aufgebaut, in dem jede und jeder das traditionelle Menu verköstigen kann. Musikalische Darbietungen werden für Vergnügen sorgen und beim Verdauen helfen. Besonders hingewiesen sei auf den Tanzball vom Freitag- und Samstagabend!

Der Anlass wird im Rahmen von «Freiburg GenussStadt» organisiert. Für die drei Tage werden in der Kantonshauptstadt zahlreiche Besucherinnen und Besucher erwartet.

Sylvain Fragnière, Metzger in Grolley, wird während der Festlichkeiten für das leibliche Wohl sorgen und den Gästen den frisch zertifizierten Chämischinken AOP auftischen, neben anderen typisch Freiburgischen und lokalen Leckerbissen, bis hin zum Senf, der von der Firma Primatessa in Wünnewil hergestellt wird.

Am Samstag und am Sonntag wird in der Zähringerstadt ein grosser Landmärit stattfinden, und auf den Grand-Places wird ein Kilbi-Bauernhof aufgebaut, der die Augen der kleinen und der grossen Kinder zum Leuchten bringen wird. Nicht fehlen werden natürlich auch die Kilbischaukel und Vorführungen von verschiedenen Facetten der Landwirtschaft.

Gut zu wissen: Mehrere Restaurants in der Stadt werden am besagten Wochenende ebenfalls Kilbi-Spezialitäten anbieten. Sie finden auf der unten angegebenen Website eine Liste, auf der diese Restaurants aufgeführt sind.



Cette manifestation est organisée dans le cadre de «Fribourg-Ville du Goût». De nombreux visiteurs sont attendus dans la capitale cantonale trois jours durant.

C'est Sylvain Fragnière, boucher à Grolley, qui sera aux fourneaux durant les festivités et qui servira aux convives le fraîchement certifié Jambon de la Borne AOP, au côté des autres délices typiquement fribourgeois et de provenance locale, jusqu'à la moutarde, cultivée et transformée par l'entreprise Primatessa à Wünnewil.

Du 15 au 17 sept. – Fribourg
Vom 15. bis 17. Sept. - Freiburg

Infos et réservations: fvdg.ch
Informationen und Reservierungen: fvdg.ch





DIE KILBI IM FREIBURGERLAND LA BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG

GURMELS / CORMONDES 29.09. – 01.10.2023

www.benichon.org

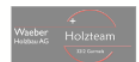
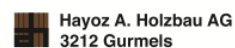
Haupt-
sponsoren



Medien-
sponsoren



Silber-/
Platin-
sponsoren



Gold-
sponsoren



Bronze- /
sponsoren



Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Repas de soutien des RFI, Fribourg, Août 2023
Risotto du Vully et Poulet "Pattes noires de la Gruyère"



Apéritif de printemps de la CCIF – Frühjahrs-Aperitif
der HIKF, Halles Sottas Bulle, Mars 2023



Excursion du Conseil Fédéral
Bundesratsreisen, Fribourg, Juin 2023



Salon International de l'Agriculture
Landwirtschaftsmesse, Paris, Février 2023



Apéritif EUSALP, Fribourg, Mars 2023

A venir! Demnächst!

Bénichon en ville

Stadt-Kilbi

15-17.09 – Fribourg

Bénichon du Pays de Fribourg

Kilbi im Freiburgerland

28.09-01.10 – Gurmels

Salon des Goûts & Terroirs

Gastromesse Goûts & Terroirs

01.11-05.11 – Bulle

Marché aux truffes

Trüffelmarkt

18-19.11 – Murten

St-Nicolas au Palais fédéral

Sankt-Nikolaus im Bundeshaus

05.12 – Bern

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



Terroir
FRIBOURG

Route de Chantemerle 41 | 1763 Granges-Paccot
info@terroir-fribourg.ch | Tél. +41 26 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch