COMMUNIQUE DE PRESSE

Promotion de l'apéro-fribourgeois – soirée *After Work*

Granges-Paccot, le 22 mai 2017

« Institutionnaliser l'Apéro fribourgeois dans les restaurants et bars du canton pour répondre à une demande et / ou créer une offre pour les consommateurs avec comme objectif de renforcer et développer la consommation de produits du terroir fribourgeois au moment de l'apéro »

Mercredi 24 mai prochain, la première soirée *After Work Apéro-fribourgeois* sera organisée dès 18h30 au restaurant le Moderne à Bulle. Après une première édition 2016, l'Apéro-fribourgeois revient en 2017 avec une nouvelle formule.
Cinq événements *After Work* dans différents établissements du canton de Fribourg avec au programme, dégustations de fromages, produits carnés et produits de boulangerie en collaboration avec les artisans locaux qui seront sur place, animations musicales, planchettes *Apéro-fribourgeois* et animations photos.

PRÉAMBULE

Terroir Fribourg a été l'initiateur du projet de la promotion *Apéro-fribourgeois* et a formé une commission de travail à la fin de l'année 2014. Le groupe de travail a regroupé les partenaires suivants: GastroFribourg, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP, l'Interprofession du Gruyère AOP et l'Association des vignerons du Vully.

Lors de la première édition en 2016, la promotion de l'Apéro fribourgeois a eu comme objectifs principaux, d'une part, d'accroître la consommation de Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP durant une période plus creuse de l'année et d'autre part, d'encourager les restaurateurs à travailler avec des produits locaux. La période de promotion s'est déroulée du 1er septembre au 17 octobre 2016 et 43 établissements (restaurants et bars) y ont participé.

PROMOTION « APÉRO-FRIBOURGEOIS » 2017

Pour faire suite à la promotion organisée en 2016, le concept a été modifié et adapté pour se tourner vers des évènements *"Apéro-fribourgeois*". En 2017, cinq soirées seront organisées dans des établissements de différents districts du canton. Le déroulement de la soirée se fera de la manière suivante: présence d'artisans fromagers, bouchers et/ou boulangers ainsi que d'un vigneron, dégustation de produits du Terroir sous forme de planchette, animation musicale, photos et convivialité seront au rendez-vous.

Concernant la soirée du 24 mai, elle se déroulera au Moderne à Bulle avec trois artisans qui seront présents pour vendre et faire déguster leurs produits: les fromages seront présentés par M. André Macheret de Bulle, les spécialités de viande par le commerce de viande de la Tour-de-Trême et les vins par Schmutz Vins de Praz. La soirée est ouverte à tout le monde et aucune inscription n'est demandée au préalable. Une animation musicale sera proposée par Olivier Martin Sax.

Récapitulatif :

- 5 soirées *After Work Apéro-fribourgeois* en 2017
- Première soirée le 24 mai au Moderne de Bulle
- La présence de 3 artisans de la région
- Des produits phares en dégustation : Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, tomme de Jaun, Jambon de la Borne, lard séché, vin du Vully blanc
- Le soutien de cinq partenaires: Interprofessions du Gruyère et Vacherin, l'Association des Vignerons du Vully, l'Association des bouchers-charcutiers du canton de Fribourg et l'Association des boulangers-pâtissiers du canton de Fribourg
- Prochaine soirée le 8 juin au Talk Wine à Fribourg

Pour plus d'informations

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

Restaurant le Moderne à Bulle
Hervé Ruffieux Directeur Le Moderne à Bulle, 079 365 50 48, herve@impact-production.ch