

26 août 2025

« Saison de la Bénichon » : la traditionnelle fête fribourgeoise entame sa deuxième édition

Après son lancement réussi l'année dernière, la « Saison de la Bénichon » revient à Fribourg du 25 août au 16 novembre 2025. Répartie dans tout le canton, une vingtaine de restaurants invite hôtes et habitant-e-s à (re-)découvrir le traditionnel menu de Bénichon. Chaque établissement choisit de proposer le menu quotidiennement ou uniquement durant le week-end. Grâce au kit de la Bénichon prêt à l'emploi ou au succulent sandwich du même nom, la fête incontournable de l'automne se vit également à la maison et lors d'excursions.

Le projet initié pour la première fois en 2024 en collaboration avec Terroir Fribourg, GastroFribourg et l'Union fribourgeoise du Tourisme est reconduit cet automne. La « Saison de la Bénichon » célèbre le traditionnel menu de Bénichon – un patrimoine culinaire du canton de Fribourg – en le rendant accessible à tous publics entre la fin août et la mi-novembre. L'initiative met à l'honneur la collaboration entre les boucheries, boulangeries et restaurants, valorise leur savoir-faire et offre une vitrine inestimée pour les spécialités régionales, notamment les produits AOP fribourgeois.

Deux semaines de Bénichon dans les restaurants

Les établissements partenaires s'engagent à servir le menu de Bénichon, avec un ou deux plats de viande, pendant au moins deux semaines consécutives, tout en respectant les exigences de qualité et de provenance définies dans une charte. Afin d'offrir une certaine flexibilité et de rendre accessible le menu aux hôtes de Suisse et d'ailleurs, les restaurants ont deux possibilités pendant les semaines sélectionnées :

- proposer le menu tous les jours, ou
- servir le menu en fin de semaine, du vendredi au dimanche.

Le traditionnel menu de Bénichon

- Cuchaule AOP (brioche safranée) avec de la moutarde de Bénichon
- Soupe aux choux
- Jambon de la Borne AOP avec diverses spécialités de viandes fumées, choux, carottes, pommes de terre
- Gigot ou ragoût d'agneau avec de la purée de pommes de terre, Poire à Botzi AOP et haricots verts
- Meringues et double crème
- Café avec douceurs de la Bénichon (bricelets, pains d'anis, croquets, cuquettes, beignets)

Kit de la Bénichon pour la maison

Ceux et celles qui préfèrent déguster le menu chez soi tout en s'épargnant la fastidieuse préparation opteront pour le populaire kit de la Bénichon. Emballé sous vide, il est disponible sur commande dans certaines boucheries partenaires ou peut être commandé par la Poste. Avant de déguster le menu, les produits n'ont plus qu'à être réchauffés, selon instructions, au bain-marie ou à la vapeur. Bon appétit !

Sandwich de la Bénichon à l'emporter

Le sandwich de la Bénichon, composé de Cuchaule AOP, Jambon de la Borne AOP, chou frisé et, en option, moutarde de Bénichon, reste un encas incontournable de l'automne – que ce soit pour la pause de midi, dans le sac à dos lors d'une randonnée ou comme collation lors de différents événements tels que la Bénichon en ville de Fribourg (12–14.9). Sur une vingtaine de points de vente, une dizaine de boulangeries partenaires propose le sandwich durant la saison.

Bénichon des villes et villages

De la fin août à la mi-novembre, Fribourg vit au rythme de la Bénichon. Plusieurs villes et villages organisent leur propre fête de la Bénichon lors d'un week-end – avec musique, danse, manèges et diverses animations. Certaines localités perpétuent les coutumes régionales, comme le concours de la moutarde de Bénichon à Estavayer-le-Lac ou le cortège à Châtel-St-Denis et Ecuwillens. Les hôtes qui assistent à ces festivités et qui séjournent dans un hôtel fribourgeois trouveront une sélection de produits de la Bénichon au buffet du petit-déjeuner.

Toutes les informations concernant les restaurants, boucheries et boulangeries participants ainsi que l'histoire de la Bénichon sont à disposition sur la page fribourg.ch/benichon

La Bénichon – coup d'envoi des traditions automnales

L'automne est la saison des traditions vivantes du canton de Fribourg. En marge ou après la Bénichon, les désalpes hautement colorées sont organisées à Jaun (22.9), Planfayon (27.9), Charmey (27.9), Albeuve (4.10) ou Semsales (4.10). Celles-ci sont l'occasion idéale de découvrir de près le patrimoine culturel fribourgeois. Marchés artisanaux, stands de spécialités régionales et musique traditionnelle caractérisent ces fêtes automnales qui célèbrent non seulement la descente des troupeaux de l'alpage, mais allient également traditions, convivialité et plaisir gourmand : fribourg.ch/automne/gastronomie

Des suggestions pour des courts séjours ou des vacances de plus longue durée sont également disponibles sur [Instagram](https://www.instagram.com/fribourg), [Facebook](https://www.facebook.com/fribourg), [TikTok](https://www.tiktok.com/fribourg) et [LinkedIn](https://www.linkedin.com/fribourg).

Contacts médias

Pierre-Alain Morard, Directeur de l'Union fribourgeoise du Tourisme
media@fribourg.ch, 075 434 97 96

Pierre-Alain Bapst, Directeur de Terroir Fribourg
pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch, 079 275 05 08

Philippe Roschy, Président de GastroFribourg
presidence@gastrofribourg.ch, 079 543 37 82

Un grand choix de photos de presse sont disponibles et téléchargeables en haute résolution [dans notre librairie](#). Nous nous chargeons bien entendu également de vos demandes d'images spécifiques. Vous trouverez de plus sous fribourg.ch/medias notre page «[Inspiration](#)» ainsi que de nombreuses informations sur les destinations touristiques fribourgeoises.