

22 août 2024

Une nouvelle « Saison de la Bénichon » pour un automne gourmand

Avec une « Saison de la Bénichon » renforcée, le célèbre menu se déguste cet automne dans une vingtaine de restaurants fribourgeois. Initié en collaboration avec Terroir Fribourg, GastroFribourg et l'Union fribourgeoise du Tourisme, ce projet favorise les circuits courts entre produits de boucherie, de boulangerie et restauration. Il a pour objectif également de valoriser ce savoir-faire et de rendre cette tradition fribourgeoise, tant appréciée, accessible à un plus large public. Le nouveau sandwich de la Bénichon et le fameux kit de la Bénichon complètent l'offre proposée autour de cet événement gourmand.

La « Bénichon du Pays de Fribourg », organisée jusqu'en 2023 dans un district différent à chaque fois, a largement contribué à la croissance de la popularité de ce rendez-vous festif. Forts de ce succès, Terroir Fribourg, GastroFribourg et l'Union fribourgeoise du Tourisme lancent cette année la « Saison de la Bénichon ». Le copieux menu sera servi aux hôtes comme au public, de fin août à mi-novembre. Pour Pierre-Alain Morard, directeur de l'Union fribourgeoise du Tourisme : « La tradition du menu de Bénichon, vécue pendant des siècles surtout dans les familles, renforce sa présence dans les restaurants fribourgeois pour le bonheur de la clientèle, qu'elle vienne de Fribourg ou d'ailleurs ».

La « Saison de la Bénichon » rapproche boulangers, bouchers et restaurateurs, en facilitant leur collaboration et mettant en valeur leur artisanat. « Nous privilégions ainsi les circuits courts au sein de la filière agroalimentaire et de la restauration tout en assurant la promotion de nos spécialités locales, dont notamment les six produits AOP fribourgeois », se réjouit Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg. Le président de GastroFribourg Philippe Roschy se dit aussi convaincu des synergies : « Grâce à cette coopération, de nombreux restaurants pourront proposer à leurs hôtes le menu complet de Bénichon avec des produits de premier choix ».

Qualité des produits et composition du menu

Une charte, signée des restaurateurs, règle les détails du menu de Bénichon. Les produits utilisés doivent provenir de producteurs fribourgeois et être certifiés AOP ou prioritairement labellisés « Fribourg – regio.garantie ». La traçabilité des produits et des ingrédients de base utilisés est également assurée. Le vin, issu du terroir fribourgeois, se doit d'accompagner les divers mets.

Durant au moins deux semaines, une vingtaine de restaurants propose aux gastronomes au minimum quatre des six plats du menu de Bénichon. La légendaire Cuchaule AOP accompagnée de moutarde de Bénichon éveille les papilles, suivie de la soupe aux choux. Place ensuite au Jambon de la Borne AOP et autres spécialités de viandes fumées servies avec choux, carottes et pommes de terre. Le traditionnel gigot d'agneau et/ou le ragoût d'agneau avec purée de pommes de terre et Poire à Botzi AOP peuvent remplacer ce plat principal ou le seconder. Le dessert se compose de meringues et de double crème, avant de déguster les délices de la Bénichon que sont bricelets, pains d'anis, croquets, cuquettes ou autres beignets.

Visibilité nationale pour les restaurants

La vingtaine d'établissements participant à la « Saison de la Bénichon » bénéficie de la force de communication réunissant les divers partenaires du projet. La campagne d'automne digitale menée principalement en Suisse alémanique par l'Union fribourgeoise du Tourisme, Terroir Fribourg et les sept Organisations touristiques régionales inclue notamment l'offre élargie liée à la Bénichon. La liste des restaurants proposant le menu de Bénichon se trouve sur benichon.ch, des affiches et présentoirs signalent sur place le repas d'exception.

L'agneau intégré au fameux kit de la Bénichon

Très apprécié, le kit de la Bénichon évite une préparation fastidieuse et permet de déguster plusieurs plats du menu chez soi. Emballés sous vide, soupe aux choux, Jambon de la Borne AOP, saucisson et lard fumés, choux, carottes, pommes de terre et Poire à Botzi AOP sont à retirer sur réservation directement chez le boucher. Ils n'auront plus qu'à être réchauffés au bain-marie ou régénérés à la vapeur. Une variante avec le gigot d'agneau complète depuis cette année le kit de la Bénichon, disponible également par envoi postal.

La Bénichon « à emporter » sous forme de sandwich

Sur plus de 20 points de vente, 15 boulangeries proposent pour les petites faims le nouveau sandwich de la Bénichon. Cet encas, au packaging ad hoc et fidèle au contenu de la charte, se compose de Cuchaule AOP, Jambon de la Borne AOP, chou frisé, beurre et moutarde de Bénichon en option. Les fans de hockey sur glace pourront déguster le sandwich tradition fin septembre lors des matchs à domicile du HC Fribourg-Gottéron et lors de la Coupe Spengler 2024 à laquelle participe le club fribourgeois entre Noël et Nouvel An à Davos. Le sandwich sera aussi en vente à la Fête des vendanges de Neuchâtel.

Plus d'informations sur l'histoire de la Bénichon, les restaurants, boucheries et boulangeries participant à la « Saison de la Bénichon » : fribourg.ch/benichon

Une fois le menu de Bénichon dégusté, il est temps de participer aux activités de l'automne fribourgeois : désalpes hautes en couleurs, randonnées de saison offrant panoramas et autres moments de plaisirs gourmands autour du vin, des truffes, des légumes bio ou de la fondue – à découvrir : fribourg.ch/automne.

Des suggestions pour de petits séjours comme des vacances plus importantes sont également disponibles sur [Facebook](https://www.facebook.com), [Instagram](https://www.instagram.com), [X](https://www.x.com) (anc. Twitter) et [LinkedIn](https://www.linkedin.com).

Contacts médias :

Pierre-Alain Morard, Directeur de l'Union fribourgeoise du Tourisme
secretariat@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 trouvez de plus sous fribourg.ch/medias notre nouvelle page « Inspiration » ainsi que de nombreuses informations sur les destinations touristiques fribourgeoises.