

Aux restaurateurs du Canton de Fribourg

Granges-Paccot, le 15 avril 2024

Un partenariat entre GastroFribourg, Terroir Fribourg et l'Union fribourgeoise du Tourisme

Madame, Monsieur,

Depuis quelques années, la fête traditionnelle de la Bénichon a retrouvé une place privilégiée au sein de la population fribourgeoise. Convaincu que cette tradition pourrait trouver un public plus large en dehors du Canton de Fribourg, le Comité de Pilotage « La Bénichon du Pays de Fribourg » souhaite positionner la Bénichon comme événement gastronomique phare de l'automne.

La Bénichon, une offre originale à développer

Aujourd'hui, la Bénichon se fait principalement en famille ou entre amis. Afin de faire découvrir cette tradition à un public hors canton et d'en faire profiter des acteurs allant des agriculteurs aux restaurateurs en passant par les artisans, une « saison » de la Bénichon va être proposée à toutes les personnes qui souhaiteraient vivre cette tradition en terres fribourgeoises de la fin août à la mi-novembre selon un calendrier établi.

En s'inscrivant et en signant la charte, le restaurateur s'engage à offrir le menu de Bénichon durant une période convenue d'au minimum deux semaines. La Bénichon du Pays de Fribourg s'engage à stimuler l'offre par une communication nationale afin d'attirer un large public.

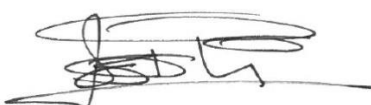
Un partenariat entre bouchers, boulangers et restaurateurs

Afin de faciliter l'approvisionnement, les restaurateurs qui le souhaitent peuvent commander les produits directement auprès d'une liste de bouchers et boulangers de la région. Les commandes doivent être réalisées via le formulaire dédié. Le lien vers ce formulaire vous sera communiqué après votre inscription.

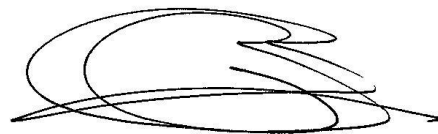
Le Comité de Pilotage de « La Bénichon du Pays de Fribourg » souhaite associer les restaurants au développement et à la valorisation de cette tradition. C'est dans ce contexte que nous vous sollicitons pour participer à cette démarche en vous inscrivant **d'ici au 12 mai 2024** à l'aide du formulaire suivant : <https://forms.gle/zkCVxQN9J3uXpX8M9>

Afin de définir les modalités de notre collaboration, nous avons édité une Charte pour les Restaurateurs Partenaires que vous trouverez ci-dessous. Les soussignés restent bien entendu à votre disposition pour tout complément d'information.

En vous souhaitant une belle saison estivale, nous vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.



Philippe Roschy
Président GastroFribourg



Pierre-Alain Bapst
Directeur de Terroir Fribourg

CHARTRE POUR LES RESTAURATEURS PARTENAIRES DE LA BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG

PREAMBULE

La Bénichon du Pays de Fribourg est pilotée par un comité qui compte, entre autres, des représentants de GastroFribourg, de Terroir Fribourg, de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers et des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du Canton de Fribourg et de l'Union fribourgeoise du Tourisme.

Ce comité veut positionner la Bénichon comme l'événement phare de l'automne dans le canton de Fribourg. Ce document a été créé par Terroir Fribourg en coordination avec GastroFribourg.

Par la signature de cette charte, le restaurateur s'engage à respecter les différents critères listés ci-après durant toute la période définie. Pour les Restaurants Partenaires, il s'agira de proposer tout ou partie du menu traditionnel de la Bénichon.

En contrepartie, le restaurateur bénéficie gratuitement des mesures suivantes :

- Mise à disposition de supports de promotion (affiche, support de table, ...)
- Mention du restaurant sur le site internet www.benichon.org
- Communication à l'échelle nationale
- Accompagnement pour la mise en place de cette charte.

Ces mesures sont financées par le Comité de Pilotage « La Bénichon du Pays de Fribourg ».

1. PRODUITS

- a) Les produits utilisés pour confectionner le menu de Bénichon sont **élaborés par des producteurs fribourgeois, idéalement certifiés « Fribourg – regio. garantie »**
- b) La liste des producteurs et des vignerons pouvant fournir ces produits se trouve sur le lien : www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-phares
- c) La **priorité est donnée aux produits labellisés AOP** (Cuchaule AOP, Jambon de la Borne AOP, Poire à Botzi AOP)
- d) La **traçabilité des produits** et des matières premières doit pouvoir être prouvée.

2. BOISSONS

- a) Le restaurateur doit impérativement proposer des vins (blancs et rouges) issus des vignobles suivants : Vins du Vully, vins de Cheyres, vins de l'Etat de Fribourg ou vins de la Bourgeoisie de Fribourg.
- b) Les vins proposés doivent être des vins de producteurs.

3. LE MENU DE BÉNICHON

- a) Le menu servi dans les restaurants partenaires propose les éléments suivants :
 - a. Cuchaule AOP et moutarde de Bénichon
 - b. Soupe aux choux
 - c. Jambon de la Borne AOP, lard et saucisson fumés, choux, carottes et pommes de terre nature
 - d. Gigot et/ ou ragoût d'agneau aux raisins, pomme de terre purée, Poire à Botzi AOP et haricots verts (facultatif, voir point suivant)
 - e. Meringue et double crème

- f. Biscuits: bricelets, pains d'anis, croquets et si possible cuquettes et beignets

4. PRESENTATION DU MENU DE BÉNICHON

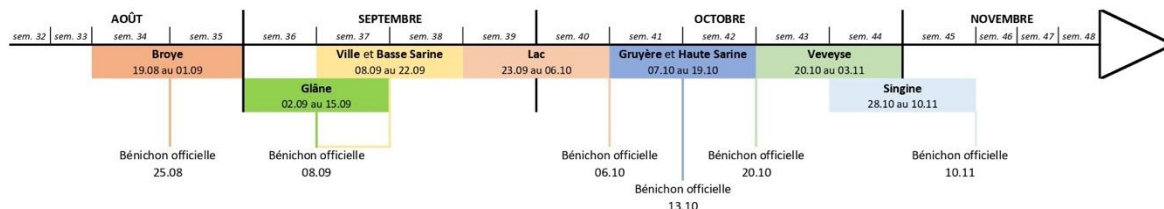
- L'assiette de Jambon de la Borne AOP, lard et saucisson fumés peut éventuellement s'accompagner d'autres viandes fumées élaborées dans le canton de Fribourg, par exemple la langue.
- Le restaurateur se réserve le droit de ne servir qu'une partie du menu. Dans ce cas, celui-ci doit contenir au minimum : Cuchaule AOP et moutarde de Bénichon, soupe aux choux, un des deux plats de viande à choix (Jambon de la Borne AOP/ agneau), meringue et double crème.

5. AMBIANCE

- L'ambiance festive ainsi que l'esprit de convivialité et de rencontre font partie intégrante du repas de Bénichon. C'est pourquoi un accueil chaleureux et de bienvenue doit être réservé à tous les clients.
- Le thème de la Bénichon doit être mis en avant et le restaurateur s'engage à présenter des tablées conviviales. Le menu suit un déroulement commun pour les convives d'une même table.

6. DATE

- Le restaurateur s'engage à offrir le menu de Bénichon durant une période convenue d'au minimum deux semaines.
- La saison de la Bénichon s'étend de la fin août à la mi-novembre.



Le restaurateur s'engage à offrir le menu de Bénichon selon les critères ci-dessus durant la période suivante :

..... au

J'accepte les conditions de la charte et je m'engage à la respecter :

Lieu et date :

Nom de l'établissement :

Signature :