

Gasthof Zum Schlüssel, Ueberstorf

S'il fallait nommer un lieu emblématique à Ueberstorf, c'est certainement le Gasthof zum Schlüssel que l'on citerait, qui est depuis le début de cette année un nouveau restaurant agréé Terroir Fribourg.

Soll man einen für Ueberstorf typischen und historisch verankerten Anziehungspunkt nennen, so liegt man mit dem Gasthof zum Schlüssel sicher richtig. Seit anfangs dieses Jahres ist der Schlüssel ein von Terroir Fribourg anerkanntes Restaurant.



Malgré ses 600 ans d'histoire en tant qu'auberge et sa cave voûtée qui servit de lieu de fête après la bataille de Laupen, la bâtisse aurait pu disparaître si Christine Bulliard-Marbach et son mari Daniel Bulliard, attachés à la vie de leur village, ne l'avaient pas rachetée en 2014 et entièrement rénovée pour restaurer l'authenticité d'autan.

Aujourd'hui, vous y trouverez une cuisine raffinée et régionale servie dans un esprit convivial grâce au sourire et à l'accueil que réservent sa gérante Romi Morf et son personnel. L'établissement met un point d'honneur à travailler avec les paysans des alentours pour offrir des produits frais, de saison et de proximité. Plusieurs fois par année, c'est l'ensemble du personnel qui met la main à la pâte: ils réalisent les traditionnels «Seisler Brätzele», ou alors, quand la saison vient, partent eux-mêmes à la recherche de champignons dans un coin qui restera secret.

Nous souhaitons remercier toute l'équipe du «Gasthof zum Schlüssel» et tous leurs collaborateurs pour le travail de promotion du terroir qu'ils réalisent, le petit morceau de patrimoine qu'ils entretiennent et espérons que l'histoire commencée en 1339 dure encore longtemps!

Trotz seiner 600-jährigen Geschichte als Gasthof und dem Gewölbekeller, der nach der Schlacht bei Laupen als Festsaal diente, wäre es beinahe zur Schließung gekommen, hätten die eng mit dem Dorf verbundenen Christine Bulliard-Marbach und ihr Ehemann Daniel Bulliard das Gebäude nicht 2014 gekauft und vollständig renoviert, um den Charme aus alten Zeiten wieder aufleben zu lassen.

Heute wartet der Gasthof auf mit einer regionalen und raffinierten Küche und bietet dank der freundlichen und offenen Art der Gerantin Romi Morf und ihres Personals eine gastfreundliche und einladende Atmosphäre.

Der Betrieb legt Wert darauf, mit Bauern aus der Umgebung zusammenzuarbeiten, um frische saisonale und lokal produzierte Produkte anbieten zu können. Mehrmals im Jahr legt das ganze Personal Hand an, um die traditionellen «Seisler Brätzele» zu backen, oder sie schwärmen im Herbst aus und suchen Pilze – selbstverständlich an Orten, die geheimgehalten werden...

Wir möchten dem gesamten Team und den Mitarbeitenden des Gastrofs «Zum Schlüssel» für ihre Arbeit danken, mit der sie Produkte aus dem Terroir fördern und mit der sie dieses Kleinod und kulturelle Erbe pflegen. Wir hoffen, dass die Geschichte, die 1339 ihren Anfang nahm, noch lange weitergeht!

Gasthof zum Schlüssel
Dorfstrasse 1, 3182 Ueberstorf
031 742 22 40

Le Bleu de la Gruyère : l'essayer, c'est l'adopter!

Der Bleu de la Gruyère macht süchtig!

Perchée sur les contreforts de La Combert, la laiterie de Pont-la-Ville fait face au Moléson et domine le Lac de la Gruyère. A sa tête depuis 1996, après y avoir œuvré 5 ans comme ouvrier, Pierre-Alain Uldry, maître-fromager, transforme chaque année plus de 2'000'000 de kilos de lait, livrés par 14 producteurs provenant d'un rayon de 3 kilomètres autour de la fromagerie. Depuis le début, il a pu compter sur le soutien de sa famille: sa femme Chantal s'occupe du magasin attenant et, après son Brevet Fédéral et un petit séjour outre-Sarine, son fils Maxime, aujourd'hui aussi maître-fromager, l'a rejoints à la production. La famille Uldry a également formé durant toutes ces années plus de 15 apprentis.

La palette des produits est large et bénéficie depuis plusieurs années du label Certifié Terroir Fribourg: le Gruyère AOP, bien sûr, qui a été récompensé à de nombreuses reprises par l'Interprofession avec des médailles d'Or et d'Argent, mais aussi du Vacherin fribourgeois AOP, de la fondue, de la véritable Crème de la Gruyère, des yogurts et... du Bleu de la Gruyère!



Cette spécialité à pâte mi-dure et à moisissures bleues, on la doit à Maxime, qui l'a créée avec l'aide de son papa lors d'un cours de préparation au Brevet Fédéral à Grangeneuve. Le protocole très précis qu'il a suivi dans ce cadre-là lui a permis de façonner un produit fin, de haute qualité, avec un côté typique mais très doux qui reflète le caractère des vrais Gruériens! Très ap-

précié des gens du coin, le Bleu de la Gruyère régale également les palais loin à la ronde, puisqu'un partenariat avec un grossiste lui permet d'être distribué dans près de 50 points de vente en Suisse romande. On le retrouve dorénavant même sur le chariot de fromages de certaines tables prestigieuses!

Avis aux gastronomes avides de saveurs originales: un petit détour par Pont-la-Ville s'impose!

Von den auf den „La Combert“-Ausläufern gelegenen Käserei von Pont-la-Ville aus sieht man den Moléson und überblickt den Gruyersee. Pierre-Alain Uldry, Käsermeister, ist der Chef hier seit 1996. Zuvor hat er bereits während 5 Jahren als Angestellter in der Molkerei gearbeitet. Er verarbeitet jedes Jahr 2'000'000 Kilo Milch, die ihm von 14 Produzenten aus einem Umkreis von 3 Kilometern um die Käserei geliefert werden. Schon von Anfang an konnte er auf die Unterstützung seiner Familie zählen: seine Frau Chantal betreut den angrenzenden Laden, und nachdem sein Sohn Maxime einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis erworben und sich eine Zeitlang ennet der Saane aufgehalten hat, ist auch er zum Betrieb gestossen. In all den Jahren hat die Familie Uldry auch über 15 Lehrlinge ausgebildet.

Die Produktpalette ist breit und verfügt seit mehreren Jahren über das Label «Zertifiziert Terroir Fribourg», für den Gruyer AOP (natürlich!), für das Fondue, die echte Crème de la Gruyère, Joghurts und ... den Bleu de la Gruyère!

Den halbhartens Blauschimmelkäse haben wir Maxime zu verdanken, der ihn mit Unterstützung seines Vaters im Rahmen eines Vorbereitungskurses auf den eidgenössischen Fähigkeitsausweis in Grangeneuve kreiert hat. Das hochpräzise Protokoll, das er in diesem Zusammenhang befolgt hat, hat



Laiterie de Pont-la-Ville
Route de Treyvaux 21 | 1649 Pont-la-Ville
026 413 32 50

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO! Es ist Apéro-Zeit!

Depuis quelques années, Terroir Fribourg s'est associé aux Interprofession du Gruyère, du Vacherin fribourgeois et des Vins du Vully, ainsi qu'aux organisations faîtières des bouchers, des boulangers et des vins de Cheyres pour proposer aux habitants de notre canton un apéro 100% Fribourgeois, qui fait honneur à la charcuterie, au fromage, au pain et aux vins locaux.

Après quelques tests sous différentes formes, le concept semble avoir trouvé son public: dans chaque district, au moins un bar propose chaque premier jeudi du mois, d'avril à novembre, une sélection de vins du Vully et de Cheyres et offre en accompagnement une planchette du terroir, qui peut également être retrouvée à la carte le reste de l'année. Certains bars invitent même l'artisan à venir présenter ses produits, ce qui donne des interactions très positives avec les clients, avides d'en connaître davantage sur des filières parfois méconnues.

A vos agendas! L'Apéro Fribourgeois version 2020 démarre le jeudi 2 avril puis se poursuivra tous les 1ers jeudi du mois jusqu'en novembre, sauf en juillet et août. Vous retrouverez la liste des établissements participants dès le mois de mars sur le site www.apero-fribourgeois.ch.



Seit einigen Jahren hat sich Terroir Fribourg mit den Sortenverbänden für den Gruyerzer, den Vacherin und die Vully-Weine sowie mit den Dachorganisationen der Metzger, der Bäcker und der Cheyres-Weine zusammengetan, um den Bewohnerinnen und Bewohnern unseres Kantons ein 100 % Freiburgerisches Apéro anbieten zu können, das die Fleischprodukte, den Käse, das Brot und die Weine aus unserer Region im besten Licht darstellt. Nach ein paar verschiedenen gelungenen Tests scheint das Konzept die Form gefunden zu haben, die beim Publikum ankommt: In jedem Bezirk bietet mindestens eine Bar an jedem ersten Donnerstag des Monats von April bis November eine Auswahl von Weinen aus dem Vully und Cheyres an, begleitet von einem Plättchen mit Produkten aus dem Terroir, die auch während dem Rest des Jahres auf der Karte aufgeführt sind. Es gibt sogar Bars, die einen Produzenten einladen, der dann seine Produkte vorstellt, was zu sehr positiven Interaktionen mit den Kundinnen und Kunden führt, die oft sehr neugierig sind und mehr Informationen über manchmal kaum bekannte Berufe haben möchten.

Zückt eure Agendas! Das Freiburger Apéro Version 2020 startet am 2. April und wird anschliessend bis in den November jeden ersten Donnerstag des Monats neu aufgelegt (mit Ausnahme der Monate Juli und August). Die Liste mit den ab März teilnehmenden Betrieben finden Sie auf der Website www.apero-fribourgeois.ch.

Club des Amis du Terroir Club der Freunde des Terroirs

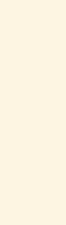


Photo Team

Une équipe à votre service Ein Team in Ihren Diensten

Suite à divers changement au sein de notre équipe, nous avons le plaisir de vous présenter les différents membres qui composent le bureau de Terroir Fribourg. A la tête de celui-ci, M. Pierre-Alain Bapst, notre responsable du Marketing et des événements. La voilà désormais partie vers d'autres horizons professionnels et nous lui souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfactions dans ses nouvelles fonctions. M. Yannick Etter, présent au sein de l'équipe depuis 2015, auparavant en charge de la certification, s'occupe désormais du Marketing et des événements mis sur pieds par Terroir Fribourg. Mme Jeanne Lutz, à Terroir Fribourg depuis 2014, cheffe de projet de la Bénichon du Pays de Fribourg, coordonne également la Semaine du Goût, les restaurants agréés et divers événements. Mme Jenny Frick quant à elle soutient depuis 2018 notre directeur en qualité d'assistante de direction et mène également quelques projets comme les biscuits du terroir. Mme Anne Defferrard a rejoint l'équipe à la fin 2019 pour tenir les comptes de l'association. Nouvelle responsable de la certification, Mme Hélène Dumoulin vient de rejoindre notre team au début de l'année et nous lui souhaitons la bienvenue. Enfin, et c'est une nouvelle habitude qu'a prise Terroir Fribourg depuis 3 ans, nous formons une apprentie employée de commerce en la personne de Mme Coline Trionfo.

de Fribourg, zudem koordiniert sie die Genusswoche, die amerikannten Restaurants und verschiedene Anlässe. Seit 2018 unterstützt Jenny Frick unseren Direktor als Direktionsassistentin und leitet zudem verschiedene Projekte wie etwa «Les biscuits du terroir». Anne Defferrard stieß 2019 zum Team und kümmert sich um die Buchhaltung der Vereinigung. Neu zuständig für die Zertifizierung ist Hélène Dumoulin, die ihre Arbeit bei uns anfangs Jahr aufgenommen hat – herzlich willkommen! Last but not least: Terroir Fribourg hat es sich seit 3 Jahren zur Gewohnheit gemacht, einen KV-Lehrling auszubilden, gegenwärtig in der Person von Coline Trionfo. Die Vorstellung des Teams wäre unvollständig ohne herzlichen Dank an Anne-Sophie Roulier, die in unserem Team während 7 Jahren verantwortlich zeichnete für das Marketing und die Anlässe. Sie hat eine neue berufliche Herausforderung angenommen, und wir wünschen ihr am neuen Ort alles Gute und viel Erfolg. Unser Büro steht den Mitgliedern der Vereinigung Terroir Fribourg zur Verfügung! Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen, wenn Sie ein Anliegen haben. Wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch!