

FRIBOURG

Tchiiz! Et les caves à fromages s'ouvriront



Anick Goumaz, cofondatrice de la manifestation et chargée de communication pour VO-Swiss.



Pierre-Alain Morard, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme.

Michel Currat

Une nouvelle manifestation, Tchiiz! Festival des saveurs, permettra au public de découvrir en profondeur le terroir fribourgeois. L'événement aura lieu le 15 septembre prochain entre Bulle, Charmey et Gruyères.

Depuis plusieurs années, partout en Suisse, les Caves ouvertes remportent un succès grandissant. Une formule qui permet aux participants de déguster différents vins et de sillonner une région à la rencontre de producteurs avec un seul ticket. Cette offre n'existait pas jusqu'à présent dans le canton de Fribourg de tradition fromagère plus que viticole. Mais la société VO-Swiss, établie à Lausanne et spécialisée dans l'événementiel gastronomique et touristique a eu la bonne idée d'adapter le concept avec comme fil rouge les AOP fromagères du Gruyère et du Vacherin fribourgeois en y associant les vins du Vully AOC. «Le canton de Fribourg possède bon nombre de caves à fromage et une palette de produits typiques à son terroir qui valent le détour», a souligné

Anick Goumaz, cofondatrice de la manifestation et chargée de communication de VO-Swiss, lors d'une conférence de presse à la cave de la Tzintre à Charmey, lundi 3 juillet dernier.

Un billet unique

La manifestation qui se déroulera le 15 septembre prochain permettra aux visiteurs, en achetant un billet unique, de se déplacer librement sur dix sites situés entre Bulle, Charmey et Gruyère.

La Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, qui célèbre son vingtième anniversaire cette année, ouvrira les portes des caves de la Tzintre ainsi que la Maison du Gruyère à Pringy.

Les laiteries fromageries de Vuadens et de Charmey proposeront des dégustations et des visites guidées. La ferme de La fin du Chêne à Botterens et son troupeau de chèvres ainsi que la ferme Pipoz à Broc participeront aussi à l'événement.

Des dégustations de fromages et de vins sont également prévues en ville de Gruyères et au chalet de Baillage qui sera d'ailleurs le centre névralgique de la manifestation, en abritant un marché de produit du terroir ainsi que des ateliers didactiques mis en place avec la collaboration de Swiss Cheese Marketing et de

Chocolats Villars. Grâce à leur «Tchiiz! pass» les visiteurs pourront, en plus des dégustations de vins et de fromages incluses dans le forfait, profiter sans contrainte d'un système de navette de bus qui les déposera à l'endroit de leur choix.

Les organisateurs espèrent ainsi inciter les participants à venir en transport public jusqu'à Bulle.

Le Gruyère, le Vacherin, le vin et les produits du terroir seront mis en valeur

«Nous voulons également offrir l'occasion à un large public de pouvoir découvrir des endroits qui sont habituellement fermés et de s'imprégner du quotidien des artisans du goût en allant à leur rencontre dans un esprit d'échange», insiste Anick Goumaz. De plus, un souper de gala sera proposé la veille, le vendredi 14 à la grande salle du Maréchal-Ferant, concocté par l'équipe de cuisine du restaurant de Lencume à Charmey rénové récemment. Un menu sous forme de buffets successifs, dans lequel le Gruyère, le Vacherin, le vin et les autres produits du terroir fribourgeois seront mis

en valeur afin de répondre aux attentes des plus fins gourmets en leur démontrant tout le potentiel gastronomique de ces produits.

Bien que l'organisation de cette manifestation soit une initiative privée, VO-Swiss a su convaincre et réussi à s'assurer du soutien des interprofessions du Gruyère et du Vacherin ainsi que de Swiss Cheese Marketing, de Terroir Fribourg et de l'Union fribourgeoise du tourisme.

Elargir à l'ensemble du canton

Pierre-Alain Morard, directeur de cette dernière, n'a pas manqué de faire part de son enthousiasme pour ce nouveau projet qui s'inscrit, selon lui parfaitement dans la stratégie de promotion du tourisme fribourgeois. «L'originalité du concept nous a d'emblée séduits. Elle touche trois pôles majeurs du tourisme dans le sud du canton en s'encrant entre Bulle, Gruyère et Charmey, des lieux fortement chargés d'histoire. Cet événement s'annonce prometteur», s'est-il réjoui. Le souhait des organisateurs est d'ailleurs d'inscrire cette manifestation sur le long terme en créant un rendez-vous annuel. VO-Swiss planche déjà sur l'édition 2019 avec la volonté d'élargir la palette d'offre de visites de site sur l'ensemble du canton.

ORGE BRASSICOLE

Création de la coopérative Malticulture à Courtemelon



Loïc Eggenschwiler, Gaëtan Gyger, Fabrice Cerf, Valentin Theubet, Sandro Ettlin, Pauline Godat, Guillaume Balz et Jean-Luc Eggenschwiler (de gauche à droite).

C. CARNAL

Céline Carnal

Une trentaine d'agriculteurs et de brasseurs se sont réunis à Courtemelon (JU) pour l'assemblée générale constitutive de la société coopérative Malticulture. Les statuts ont été approuvés et un comité élu.

Les premiers tests de malte et de brassage avec de l'orge brassicole jurassien remontent maintenant à 2014. Dès lors, les essais se sont poursuivis et un groupe de travail a été mis en place afin de déterminer les perspectives d'une bière 100% régionale. Les résultats concluants en matière de qualité du produit et d'analyse du marché ont permis la création de la société coopérative Malticulture. L'assemblée constitutive a eu lieu le 28 juin dernier dans les locaux de la Fondation rurale interjurassienne (FRI) à Courtemelon. Vingt-cinq membres fondateurs ont acquis des parts sociales à 1000 francs pour un montant total de 28000 francs après avoir accepté les statuts.

Les buts de la coopérative Malticulture sont notamment la production de malts de qualité, issus de céréales jurassiennes bio et conventionnelles, pour les brasseries et autres transformateurs régionaux; la promotion de la production d'orge brassicole ainsi que d'autres matières premières brassicoles régionales; l'encouragement de la collaboration entre les différents acteurs de la filière du malt; la coordination de la culture de céréales brassicoles et l'accompagnement des membres producteurs dans les aspects techniques; l'amélioration de la qualité du malt par valorisation des retours d'expérience des brasseurs; la recherche d'un système de production du malt et d'une filière brassicole respectueux de l'environnement. L'objectif est de produire à terme 100 tonnes de malt

pour la fabrication d'environ 1,2 million de bières de 33 cl 100% régionales.

Election du comité

Représentants les producteurs et les brasseurs, sept membres ont été élus au comité. Il s'agit pour les agriculteurs de Valentin Theubet de Fahy (JU), Fabrice Cerf de Courtemaîche (JU), Gaëtan Gyger de Souboz (BE), et Jean-Luc Eggenschwiler de Vicques (JU), également gérant de la Société des sélectionneurs de céréales jurassiennes.

Guillaume Balz représente la brasserie BLZ d'Orvin (BE) et Sandro Ettlin celle de Blanche Pierre à Delémont. La présidence revient à Pauline Godat du Bémont (JU) qui est psychologue de formation. «Je me suis intéressée à ce projet de Malticulture grâce à mon ami Loïc. Comme je suis bilingue, il m'a sollicitée pour contacter des brasseries du côté alémanique et de fil en aiguille je me suis investie dans le groupe de travail jusqu'à prendre la présidence de la société. Ce qui m'intéresse, c'est de développer la filière du malt régional. Depuis que je suis dans cette aventure, j'apprends à apprécier une bonne bière comme on apprécie un bon vin.»

Coordinateur du projet depuis ses débuts, Loïc Eggenschwiler de Rebeuvelier (JU) prend la gérance de la société. C'est lui qui sera responsable de l'achat des céréales aux producteurs, du procédé de maltage, du conditionnement et de la vente du malt. «Mon objectif est d'avoir une répartition équitable des intérêts entre les agriculteurs et les brasseurs.» Les intéressés sont invités à une visite de culture d'orge brassicole ce vendredi 6 juillet à Fahy, à la ferme du Bout-Dessous, chez Vincent Theubet. A noter encore qu'AgriJura soutient ce projet financièrement (lire aussi nos éditions du 2 février 2018 et du 12 mai 2017).

SUR LE WEB

www.malticulture.ch

PUBLICITÉ



Agropool.ch – recherche, achat et vente de machines agricoles et à usage communal, neuves ou d'occasion.

Schweizer Agrarmedien AG, Dammweg 3, 3000 Bern 22, Tél. 031 958 33 44