



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Direction des institutions, de l'agriculture
et des forêts DIAF
Direktion der Institutionen und der Land-
und Forstwirtschaft ILFD

Ruelle de Notre-Dame 2, Case postale, 1701 Fribourg

T +41 26 305 22 05, F +41 26 305 22 11

www.fr.ch/diaf

Seules les paroles prononcées font foi !

Paris, le 26 février 2022

Confrérie de la Poire à Botzi – 26.02.2022

Allocution de M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, directeur IAF

« La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'Histoire »

Monsieur le Gouverneur,

Monsieur Guy Savoy, - j'ai entendu dire que vous préférez « Monsieur » à « Chef »,

Chère collègue,

Chères et chers confrères,

Cette magnifique devise que vous avez pu lire en arrivant, pour les plus observateurs, et qui a été mentionnée par notre Gouverneur, résume parfaitement le quotidien de notre hôte du jour, nouvel ambassadeur de la Poire à Botzi. J'en profite pour vous féliciter Monsieur l'ambassadeur et vous souhaitez la bienvenue chez nous, même si aujourd'hui nous sommes chez vous.

C'est un chapitre de la confrérie qui restera gravé dans nos mémoires.

Si un jour on m'avait dit que grâce à notre emblématique Poire à Botzi, je me retrouverais à manger dans le meilleur restaurant du monde, au cœur de Paris avec une vue d'exception, j'aurais émis - excusez-moi - quelques doutes.

Encore, j'aurais pu imaginer que notre fameux gruyère, celui qui n'a pas de trou, mais qui s'exporte dans de nombreux pays étrangers, nous fasse voyager.

Mais vous ne pouvez pas imaginer quel bonheur de savoir que le produit à l'honneur est notre pépite locale.

Monsieur le membre d'honneur, vous qui êtes un magicien de la transformation, un homme passionné qui aime les défis, la poire à Botzi est faite pour vous.

Une douceur assez prononcée, une acidité d'intensité faible à moyenne, une légère amertume : pour peu, on la confondrait avec un vin de Bourgogne.

La poire à Botzi se doit d'être travaillée, sans quoi, elle ne révélera pas ses qualités.

J'ai envie de dire qu'elle coche toutes les cases de votre devise ; remplie d'histoire, elle fait partie intégrante du patrimoine culinaire de Fribourg puisqu'elle est un ingrédient incontournable de notre fête traditionnelle, la Bénichon ! Encore une pépite locale qui se limite à nos frontières cantonales. La bénichon est la fête de fin des moissons qui s'étale de juillet pour les premières à octobre pour les dernières, c'est la fête populaire emblématique de notre canton de Fribourg.

Et en plus d'être chargé d'histoire, ce produit de niche possède un patrimoine génétique unique ; en effet, une étude réalisée a démontré qu'il existe un seul et même matériel génétique dans tous les différents lieux de production. Elément qui n'est pas forcément courant chez ses voisines les pommes ou les cerises.

Je vous vois venir, vous allez me dire, ce n'est pas très grand Fribourg, ce n'est donc pas très compliqué d'avoir un seul patrimoine génétique.

Je vous l'accorde, partiellement, car je vous rappelle, à vous les connaisseurs que l'on partage une partie de la production avec nos voisins vaudois et bernois, pour quelques petits hectares certes, mais on ne sait jamais, on aurait pu être contaminé par la lenteur bernoise ou le quart d'heure vaudois.

Trêve de chauvinisme local, vous l'avez compris, Monsieur Savoy, nous sommes fiers de notre poire à Botzi. Délicate à cultiver, difficile à conserver, coutumière des rendements aléatoires, elle sait donc se laisser désirer.

Elle fait partie du groupe très sélectif des AOP fribourgeoises qui est composé du Gruyère, de la Cuchaule, du Vacherin et depuis peu du Jambon de la Borne et le boutefas, ce qui fait de Fribourg le champion Suisse des produits AOP.

Qui sait, peut-être que notre poire à botzi trouvera une place à la carte du meilleur restaurant du monde. Quoiqu'il en soit, nous sommes fiers de pouvoir vous compter parmi nous aujourd'hui et à l'avenir.

Chers confrères, je ne vais pas retarder notre passage à table.

Je tiens à féliciter Monsieur Savoy pour l'ensemble de sa carrière culinaire. La passion que vous vouez à la cuisine est unique et exemplaire. Que cet exemple puisse inspirer nos futurs cuisiniers de demain !

Je remercie le gouverneur pour l'organisation de ce chapitre d'exception au cœur d'un lieu féérique.

Je vous remercie pour votre attention, et puisque nous sommes entre fribourgeois, je suis heureux de continuer dans la tradition la plus pure avec un hymne qui, si mes sources sont bonnes, vous anime particulièrement Monsieur Savoy, place au Ranz des vaches !