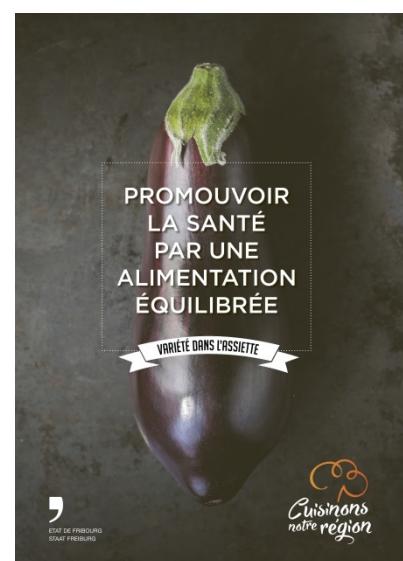




Plan de formation continue 2025 « Cuisinons notre région »

Weiterbildungsplan 2025 « Regional Kochen »



Nos parties prenantes de la charte

Unsere beteiligten Parteien der Charta



Grangeneuve

Sommaire les cours en un clin d'œil

Pyramide alimentaire : focus sur l'étage de protéines	Page 5
La nouvelle pyramide alimentaire : focus sur les matières grasses	Page 6
Die neue Lebensmittelpyramide	Page 7
Les herbes sauvages	Page 8
La cuisson lente et la cuisson sous-vide, ses techniques ?	Page 9
Achats de poissons, mollusques et crustacés	Page 10
Tendance « Nose to Tail » ou du « museau à la queue »	Page 11
Les légumineuses : suivez la tendance	Page 12
Moments d'échanges Sensi'Terre 2025	Page 13-14
Terraviva « légumes et fruits BIO »	Page 15
Le Jardin du Domaine de Notre-Dame de la Route	Page 16
Le condiment aux légumes : une recette durable	Page 17
Toutou Truffes	Page 18
26 ^{ème} Salon des Goûts & Terroirs Bulle	Page 19
Le petit + : CV de Monsieur Carlos Tachini	Page 20

Catalogue de formation « Cuisinons notre région » 2025

Ce catalogue de formation 2025 devrait couvrir une grande partie de vos souhaits transmis par le biais des questionnaires ainsi que pendant nos rencontres.

Toutes les parties prenantes de la charte sont à nouveau réunies et leurs palettes de formations pertinentes et adaptées aux besoins du marché permettront de faire face activement aux défis de demain.

La conception des formations continue intègre les ODD (Objectifs de développement durable selon l'agenda 2030). Nos intervenant-e-s sont là pour vous transmettre le savoir-faire et les outils nécessaires en relation avec la Charte « Cuisinons notre région ».

Il est ouvert à toutes les personnes qui gravitent autour des repas dans votre établissement.

Le taux de participation aux formations pour l'année 2024 était **de 76%** (1 formation annulée) et **de 108%** pour Sensi'Terre, soit une moyenne **de 92% MERCI !**

Nous avons besoin de vous pour relever ce grand défi qui est d'améliorer au quotidien la durabilité dans l'alimentation. Chaque personne a son rôle et est un maillon important de « Cuisinons notre région ». Merci pour votre engagement !

Une invitation officielle pour les formations vous parviendra à la suite de votre inscription. Les formations auront lieu à partir de 6 personnes inscrites, sauf indication contraire, et le coût de la formation varie selon celle-ci.

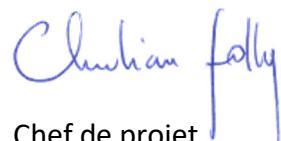
Inscrivez-vous directement avec la fiche d'inscription auprès de christian.folly@terroir-fribourg.ch

Clément Gindrat



Responsable section Agro-alimentaire
Membre de la direction Grangeneuve

Christian Folly



Chef de projet
Restauration collective

Ausbildungskatalog „Regional Kochen“ 2025

Dieser Ausbildungskatalog 2025 sollte einen großen Teil Ihrer Wünsche abdecken, die Sie über die Fragebögen sowie während unserer Treffen übermittelt haben.

Alle an der Charta beteiligten Parteien sind wieder vereint und ihre Paletten an relevanten und marktgerechten Fortbildungsangeboten werden es uns ermöglichen, den Herausforderungen der Zukunft aktiv zu begegnen.

Bei der Konzeption der Fortbildungen werden die SDGs (Ziele für nachhaltige Entwicklung gemäß der Agenda 2030) einbezogen. Unsere Referentinnen und Referenten vermitteln Ihnen das nötige Know-how und die Instrumente im Zusammenhang mit der Charta „Regional Kochen“.

Das Programm steht allen Personen offen, die in Ihrer Einrichtung mit dem Essen zu tun haben.

Die Teilnahmequote an den Schulungen für das Jahr 2024 betrug **76 %** (1 Schulung wurde abgesagt) und **108 %** für Sensi'Terre, was einem Durchschnitt von **92 %** entspricht DANKE!

Wir brauchen Sie, um diese große Herausforderung zu meistern, die darin besteht, im Alltag die Nachhaltigkeit in der Ernährung zu verbessern. Jede Person hat ihre Rolle und ist ein wichtiges Glied in „Regional Kochen“. Vielen Dank für Ihr Engagement!

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine offizielle Einladung zu den Schulungen. Die Schulungen finden ab 6 angemeldeten Personen statt, sofern nichts anderes angegeben ist, und die Kosten für die Schulungen variieren je nach angemeldeter Person.

Melden Sie sich direkt mit dem Anmeldeformular bei christian.folly@terroir-fribourg.ch an.

Clément Gindrat



Leiter des Sektion Lebensmittel und Ernährung
Mitglied der Geschäftsleitung von Grangeneuve

Christian Folly



Projektleiter
Gemeinschaftsgastronomie



Formation Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte est un label de promotion de santé qui promeut une alimentation équilibrée et durable (Fourchette verte Ama terra) dans les établissements de restauration collective se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition. Il est actif depuis 2001 sur le canton de Fribourg (fr@fourchetteverte.ch).

Titre de la formation

Pyramide alimentaire : focus sur l'étage des protéines qui s'appelle désormais « légumineuses, œuf, viande et autres ».

Objectif de la formation :

La Société Suisse de Nutrition a sorti en septembre 2024 **sa nouvelle pyramide** alimentaire suisse. Quelles sont les nouveautés ? qu'y a-t-il à comprendre dans ces nouvelles recommandations qui inclus les paramètres environnementaux en plus de la santé ? L'étage des protéines a évolué et nous nous y arrêterons plus longuement durant cette formation, en faisant les liens avec les critères du label Fourchette verte, avec exemples concrets !

A qui s'adresse la formation ?

Cuisinier-ière-s du label FV de Fribourg, diététicien-ne-s
Cuisinier-ière-s signataires de la charte Cuisinons notre Région, FV ou non

Contenu de la formation

- La nouvelle pyramide alimentaire et ses nouvelles recommandations
- Focus sur les recommandations pour les sources de protéines
- Lien avec la pratique, exemples concrets et application avec le label Fourchette verte

Horaires

15h15-17h15

Date

Jeudi 13 mars 2025

Lieu

Croix-Rouge fribourgeoise, Rue G-Techtermann 2, 1700 Fribourg
Salle Henri-Dunant, 2^{ème} étage

Intervenante

Sophie Rohrer, Diététicienne

Nbre de participants

12

Gratuit pour adhérents Fourchette verte / CHF 20.- pour CNR



Formation Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte est un label de promotion de santé qui promeut une alimentation équilibrée et durable (Fourchette verte Ama terra) dans les établissements de restauration collective se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition. Il est actif depuis 2001 sur le canton de Fribourg (fr@fourchetteverte.ch).

Titre de la formation :

La nouvelle pyramide alimentaire : focus sur l'étage des matières grasses, oléagineux et mets gras

Objectif de la formation :

La Société Suisse de Nutrition a sorti en septembre 2024 sa nouvelle pyramide alimentaire suisse. Quelles sont les nouveautés ? qu'y a-t-il à comprendre dans ces nouvelles recommandations qui inclus les paramètres environnementaux en plus de la santé ? L'étage des matières grasses a évolué et nous nous y arrêterons plus longuement durant cette formation, en faisant les liens avec les critères du label Fourchette verte, avec exemples concrets !

A qui s'adresse la formation ?

Cuisinier-ière-s du label FV de Fribourg, diététicien-ne-s
Cuisinier-ière-s signataires de la charte Cuisinons notre Région, FV ou non

Contenu de la formation

- La nouvelle pyramide alimentaire et ses nouvelles recommandations
- Focus sur les recommandations pour les matières grasses, les oléagineux
- Lien avec la pratique, exemples concrets et application avec le label Fourchette verte

Horaire	14h30-16h30
Date	Jeudi 9 octobre 2025
Lieu	Croix-Rouge fribourgeoise, Rue G.-Techtermann 2, 1700 Fribourg Salle Henri-Dunant, 2 ^{ème} étage
Intervenante	Murielle Equey, diététicienne
Nbre de participants	12
Prix	Gratuit pour les adhérents Fourchette verte / CHF 20.- pour CNR



Weiterbildung Fourchette verte Freiburg

Fourchette verte ist ein Label zur Gesundheitsförderung, das eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung (Fourchette verte Ama terra) in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung fördert, die auf den Schweizer Ernährungsempfehlungen des BLV und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung beruht. Es ist seit 2001 im Kanton Freiburg aktiv (fr@fourchetteverte.ch).

Titel der Weiterbildung :

Die neue Lebensmittelpyramide: Was gilt es zu beachten? Umsetzung in die Praxis

Ziel der Weiterbildung :

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung hat im September 2024 die neue Schweizer Lebensmittelpyramide veröffentlicht. Was ist neu? Was gibt es in diesen neuen Empfehlungen zu verstehen, die neben der Gesundheit auch Umweltparameter einbeziehen?

Die Protein- und Fettstufe haben sich weiterentwickelt und wir werden uns während dieser Fortbildung ausführlicher damit beschäftigen, indem wir Verbindungen zu den Kriterien des Labels Fourchette verte herstellen, mit konkreten Beispielen!

Zielpublikum ?

Köchinnen und Köche der Betriebe im Kanton Freiburg mit einem Label FV
Köchinnen und Köche, die die Charta « Regional kochen » unterzeichnet haben, FV oder nicht

Inhalt

- Die neue Lebensmittelpyramide und ihre neuen Empfehlungen
- Fokus auf die Empfehlungen für Protein- und Fettquellen
- Bezug zur Praxis, konkrete Beispiele und Anwendung mit dem Label Fourchette verte

Zeitplan 14h30-16h30

Datum Mittwoch 25. Juni 2025

Lieu Pflegeheim Kerzers, Schulhausstrasse 16, 3210 Kerzers

Intervenante Evelyne Fasel

Nbre de participants 12

Preis Gratis für Fourchette verte / Fr 20.- für RK

GastroFribourg est l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie du canton de Fribourg.

L'association a été créée en 1894. Elle compte actuellement près de 600 membres répartis dans cinq sections, à savoir les sections Ville de Fribourg, Sarine-Campagne, Broye-Glâne, Gruyère-Veveyse et Singine-See/Lac. Son but est de promouvoir les sentiments de solidarité et de bonne entente mutuelle de ses membres, d'élever le niveau de la profession, ainsi que de sauvegarder et de défendre leurs intérêts. Elle est partie prenante de la charte « Cuisinons notre région »www.gastrofribourg.ch

Titre de la formation

Les herbes sauvages

Objectif de la formation :

La cuisine aux herbes sauvages révèle un monde de saveurs uniques. Ces ingrédients, souvent méconnus, enrichissent nos plats de bienfaits inattendus avec des vertus nutritives essentielles. La cuisine aux herbes sauvages offre une expérience unique. Non seulement elle enrichit nos plats de saveurs inattendues, mais elle nous reconnecte également à la nature.

A qui s'adresse la formation ?

Chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Apprendre à connaître certaines propriétés nutritionnelles, sensorielles et culinaires
- Confectionner des mets à base de plantes sauvages ou comme accompagnant
- Dégustation

Horaire De 14h30 à 16h30

Date Mardi 27 mai 2025

Lieu GastroFribourg, Ch. Des Primevères 15, 1700 Fribourg

Intervenants Carlos Tacchini, chef de cuisine, enseignant pour les branches professionnelles et enseignant théorique

Nbre de participants 12

Prix Conformément à l'art.42 de la loi sur les établissements publics (LEPu), les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi, les exploitants et le personnel peuvent participer gratuitement à ce cours.

GastroFribourg est l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie du canton de Fribourg.

L'association a été créée en 1894. Elle compte actuellement près de 600 membres répartis dans cinq sections, à savoir les sections Ville de Fribourg, Sarine-Campagne, Broye-Glâne, Gruyère-Veveyse et Singine-See/Lac. Son but est de promouvoir les sentiments de solidarité et de bonne entente mutuelle de ses membres, d'élever le niveau de la profession ainsi que de sauvegarder et de défendre leurs intérêts. Elle est partie prenante de la charte « Cuisinons notre région ». www.gastrofribourg.ch

Titre de la formation

La cuisson lente et la cuisson sous-vide, ses techniques

Objectif de la formation :

Evaluer les principes de base de ses techniques de cuisson. Utiliser la méthode et les appareils en rapport

A qui s'adresse la formation ?

Directeur-trice-s, restaurateur-trice-s, chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Connaître les ustensiles et appareils spécifiques nécessaires à la mise en œuvre de ces méthodes de cuisson
- Maîtriser l'aspect sanitaire et ses spécificités tout en reconnaissant ses avantages, gastronomiques, économiques et organisationnels
- Découvrir quelques exemples concrets avec des recettes

Horaire	14h30 à 16h30
Date	Jeudi 12 juin 2025
Lieu	GastroFribourg, Ch. Des Primevères 15, 1700 Fribourg
Intervenants	Carlos Tacchini, chef de cuisine, enseignant pour les branches professionnelles et enseignant théorique
Nbre de participants	12
Prix	Conformément à l'art.42 de la loi sur les établissements publics (LEPu), les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi les exploitants et le personnel peuvent participer gratuitement à ce cours



Formation Beelong

Beelong est une entreprise suisse spécialisée dans la durabilité des produits alimentaires et la gestion de données environnementales. La société développe des outils, des processus et des compétences uniques pour rassembler, organiser, évaluer et communiquer des informations environnementales basées sur des produits alimentaires réels. Et cela dans le but de fournir à l'industrie alimentaire, aux distributeurs et aux restaurateurs de multiples indicateurs environnement. Beelong est partenaire de la charte « Cuisinons notre région » avec entre autres les analyses de l'impact environnemental des achats alimentaires (22 analyses au total pour fin 2025) ainsi que la formation.

Titre de la formation

« Achats de poissons, mollusques et crustacés en restauration collective, enjeux et outils »

Objectif de la formation :

Identifier les enjeux environnementaux des produits de mers et lacs. Identifier comment intégrer cette réflexion dans une démarche de durabilité plus globale. Définir les outils disponibles pour limiter les impacts. Objectifs : 100% de poissons non menacés en cuisine.

A qui s'adresse la formation ?

Directeur-trice-s, acheteur-euse, chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Les enjeux environnementaux liés aux poissons
- La situation actuelle dans les collectivités
- Résultats des analyses sur les poissons non menacés et issus des élevages suisses
- Les outils existants et des exemples

Horaire 14h30 à 16h00

Date Mardi 07 octobre 2025

Lieu Terroir Fribourg, Rte de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot

Intervenante Charlotte de la Baume, associée Gérante Beelong SARL

Nbre de participants 15

Prix CHF 20.- par participant(e)

L'Association Terroir Fribourg a été fondée en 1999 et a pour but d'entreprendre, de coordonner et d'appuyer les mesures adéquates dans le domaine de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité. Nous assumons les mesures de promotion de produits agricoles au sens de la législation cantonale.

Titre de la formation

Les bas morceaux de boucherie : la tendance « Nose to Tail » ou du « museau à la queue »

Objectif de la formation :

Le principe de tout valoriser, encore bien connu et admis comme une évidence dans les cuisines de nos grands-mères, vit aujourd'hui une renaissance chez les cuisiniers professionnels. L'idée est d'utiliser pour la consommation humaine si possible toutes les parties comestibles d'un animal, du museau à la queue, sans gaspiller de ressources précieuses. Ne serait-ce que par respect envers l'animal.

A qui s'adresse la formation ?

Chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s, responsable achat

Contenu de la formation

- Connaissance des bas morceaux en vitrine
- Fabrication de boudins noirs au sein de la boucherie
- Discussion ouverte sur les préparations et découverte de nouvelles recettes
- Dégustation des différents produits

Horaire	De 14h30 à 17h00
Date	Mercredi 12 mars 2025
Lieu	Boucherie Nicolas Bertschy, Rue de la Neuveville 25, 1700 Fribourg
Intervenants	Nicolas Bertschy, boucher-charcutier- traiteur Olivier Privet, chef de cuisine gastronomie scolaire de la ville de Fribourg
Nbre de participants	10
Prix	CHF 20.-par participant(e)



Formation Grangeneuve

Grangeneuve propose des formations professionnelles dans les métiers de la terre et de la nature ainsi que de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire.

Titre de la formation

Les légumineuses : suivez la tendance

Objectif de la formation

Ce cours vise à donner un aperçu général des légumineuses, et plus particulièrement des légumineuses à grains. Cinq raisons pour lesquelles les légumineuses pourraient devenir encore plus importantes à l'avenir seront exposées et les inconvénients des légumineuses seront abordés.

A qui s'adresse la formation ?

Chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Aperçu des différentes légumineuses avec courte théorie
- Des recettes seront présentées
- Des légumineuses seront cuisinées sur place
- Dégustation et discussion ouverte

Horaire De 14h30 à 17h00

Date 16 juin 2025

Lieu Grangeneuve Magasin, Rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

Intervenants Monika Lüscher Bertocco, Collaboratrice scientifique, section durabilité Grangeneuve.

Alain Kummer, chef de cuisine de Grangeneuve

Nbre de participants 12

Prix CHF 20.- par participant(e)



Sensi'Terre 2025

L'occasion de tisser des liens



Sensi'Terre c'est quoi ?

Instaurées en 2021 par Grangeneuve et Terroir Fribourg dans le cadre des démarches « Cuisinons notre région », ces formations Sensi'Terre ont pour objectif d'aller à la rencontre des producteurs de notre région, de rapprocher les mondes agricoles et non agricoles, les faire mieux se connaître et favoriser les contacts.

Elles donnent la possibilité aux équipes de sortir de leur quotidien, afin non seulement de comprendre l'histoire de l'entreprise et les conditions de production, mais aussi de connaître le choix des produits proposés et de créer un lien avec le producteur.

Le but est également de créer un réseau entre les chefs de cuisine et les producteurs et ainsi échanger des idées et expériences. Le consommateur veut être proche du produit et vous pourrez par ces rencontres, lui raconter une histoire sur celui-ci.

Ces après-midis de découverte permettent également de donner une valeur ajoutée aux produits, tout en garantissant leur traçabilité. Consommer local, c'est se soucier non seulement d'où vient le produit, mais également de la manière dont il est traité et soutenir notre économie.

Sur inscription auprès de christian.folly@terroir-fribourg.ch

Moment d'échange **Gratuit** pour les participants(e)s

Clément Gindrat

Responsable section Agro-alimentaire
Membre de la direction Grangeneuve

Christian Folly

Chef de projet
Restauration collective



Sensi'Terre 2025

Die Gelegenheit, Beziehungen zu knüpfen



Sensi'Terre was ist das?

Diese Sensi'Terre-Schulungen, die 2021 von Grangeneuve und Terroir Fribourg im Rahmen der Initiative „Regional Kochen“ eingeführt wurden, haben zum Ziel, die Produzenten unserer Region zu treffen, die landwirtschaftliche und nicht-landwirtschaftliche Welt einander näher zu bringen, sie sich besser kennenzulernen zu lassen und Kontakte zu fördern.

Sie geben den Teams die Möglichkeit, aus ihrem Alltag auszubrechen, um nicht nur die Geschichte des Unternehmens und die Produktionsbedingungen zu verstehen, sondern auch die Auswahl der angebotenen Produkte kennenzulernen und eine Verbindung zu den Erzeugern aufzubauen.

Ziel ist es auch, ein Netzwerk zwischen Küchenchefs und Produzent zu schaffen und so Ideen und Erfahrungen auszutauschen. Der Verbraucher möchte dem Produkt nahe sein und Sie können ihm durch diese Begegnungen eine Geschichte über das Produkt erzählen.

Diese Entdeckungsnachmittage ermöglichen es auch, den Produkten einen Mehrwert zu verleihen und gleichzeitig ihre Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Lokal zu konsumieren bedeutet, sich nicht nur darum zu kümmern, woher das Produkt kommt, sondern auch darum, wie es verarbeitet wird, und unsere Wirtschaft zu unterstützen.

Nach Anmeldung bei christian.folly@terroir-fribourg.ch

Kostenloser Austausch für die Teilnehmer/innen

Clément Gindrat

Leiter des Sektion Lebensmittel und Ernährung
Mitglied der Geschäftsleitung von Grangeneuve

Christian Folly

Projektleiter
Gemeinschaftsgastronomie

Terraviva

Quand le BIO se cultive !

La Terraviva SA est l'organisation de commercialisation de plus de 100 producteurs de fruits et de légumes bio dans toute la Suisse. Déjà créée en tant qu'AVG en 1946, ils sont des spécialistes de la culture, de l'acquisition, du stockage et de la préparation ainsi que de la commercialisation de fruits et de légumes de qualité supérieure, conformes aux exigences sévères du Bourgeon Bio Suisse.

Vous aurez l'occasion de voir toutes les étapes de prestations de services de la production en passant par le contrôle qualité, le lavage, la préparation, le tri, l'emballage, la livraison et le stockage.

Vous allez découvrir un bâtiment flambant neuf et moderne avec des gens de passion. Nous visiterons le local de la 4^{ème} gamme et nous en débattrons ensemble.

C'est une vitrine avec un assortiment saisonnier complet de fruits et légumes biologiques à découvrir sans hésiter.

Mardi 24 juin 2025 de 14h30 à 16h30

Terraviva sa
Treitenstrasse 2
3210 Kerzers
Manfred Wolf
Natel +41 79 698 29 38
www.mercato-bio.ch



Les Jardins du Domaine Notre-Dame de la Route

Quand la nature nous offre ce qu'elle a de plus précieux

Visite du jardin potager du Domaine de quelques 2'800 m² et présentation des activités de maraîchage par Jérôme Simonet.

Ici, nous laissons faire la nature. Nous marions les espèces de légumes les unes aux autres pour permettre un échange de nutriments et qu'elles s'aident mutuellement à grandir. Hérissons, coccinelles, abeilles et autres insectes amis sont les bienvenus et constituent les meilleurs insecticides naturels dont nous puissions rêver.

Et quand nous vous promettons de nous fournir en priorité auprès de fournisseurs locaux, ce n'est pas une promesse en l'air puisqu'une partie de la production de notre jardin potager se retrouve dans les assiettes du restaurant Le Jardin ainsi que d'en d'autres restaurants. Fraîcheur garantie !

Il y a une cinquantaine d'arbres et arbustes fruitiers qui composent le verger. Pommes, poires, coings, prunes, framboises, mûres, noix...La liste est longue. Venez à la rencontre des chefs de cuisine et discussion sur les défis de la mise en place d'une alimentation écoresponsable avec dégustation !

Mardi 1^{er} juillet 2025 de 14h30 à 16h30

Domaine de Notre-Dame de la route
Ch.des Eaux-vives 17
1752 Villars-sur-Glâne
Jörg Bizolier
+41 26 409 75 00
www.domaine-ndr.ch

FRIBOURG
regio•garantie

Le label des produits régionaux fribourgeois
Das Label der Freiburger Regionalprodukte



Le condiment aux légumes : une recette durable

Grangeneuve rassemble les métiers de l'agriculture, de la forêt, de l'horticulture, du lait, de l'agroalimentaire, de l'économie familiale et de l'intendance sur un même site.

Centre de compétences dans les secteurs de la formation et des prestations de service, Grangeneuve est le dépositaire d'une longue tradition, y compris dans les activités de production.

Découvrez les jardins de Grangeneuve en automne puis confectionner un condiment aux légumes conservé au sel.

Alors sel ou saumure ? Cela dépend de la forme du légume.

N'oublions pas que la fermentation doit se passer en anaérobiose, c'est-à-dire sans air. C'est la condition indispensable pour que cela fonctionne. « Avec air ça pourri. Sans air, ça fermente ».

Nous aurons la possibilité de découvrir le verger de Grangeneuve et ces multiples variétés de fruits dont la Poire à Botzi AOP.

Mercredi 17 septembre 2025 de 14h30 à 16h30

Grangeneuve

Magasin

Rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

Gilles Genoud

Magasin 026 305 57 98

Mobile 079 658 89 40

gilles.genoud@fr.ch



Toutou Truffles

Rudolf et sa compagne Ursula se sont pris de passion pour les truffes il y a plusieurs années déjà. Aujourd'hui, c'est avec leur truck "Toutou Truffles" qu'ils sillonnent les marchés fribourgeois, ainsi que de nombreux marchés aux truffes en Suisse, notamment celui de Morat qui a toujours lieu en novembre.

Avec leurs deux chiens d'eau romagnols, Vivi et Asia, ils sortent par tous les temps. Pour l'animal, ça doit être un jeu, jamais une obligation. C'est lui qui décide s'il veut chercher ou pas. On a déjà fait 150 kilomètres avant de revenir bredouilles, raconte Rudolf Leuthold. C'est que la récolte, appelée cavage, est rude. Ayant lieu quelle que soit la météo, elle nécessite un engagement total durant une courte saison.

La principale difficulté, c'est qu'on est tributaire de la nature. La truffe grandit entre avril et mai. À ce moment-là, il lui faut assez d'eau. S'il fait trop sec et trop chaud, comme en 2022, la récolte est pauvre. Après le printemps, elle se met en dormance et attend l'automne pour mûrir. Quand les chiens la sentent, ça veut dire qu'elle est mûre. Ils aiment ça, d'ailleurs ils prennent souvent leur pourboire (ndlr : en s'octroyant une partie du butin), poursuit Ursula Buntschu.

Venez découvrir le cavage et bien entendu, on finira par une dégustation !

Mardi 02 septembre 2025 de 14h30 à 16h30

Route de Châtillon 21

1725 Hauterive

Coordonnées GPS 46,7787, 7,1196

Rudolf Leuthold

078 934 56 00

FRIBOURG
regio•garantie

Le label des produits régionaux fribourgeois
Das Label der Freiburger Regionalprodukte



25ème Salon des Goûts et Terroir à Bulle

Le salon Goûts & Terroirs de Bulle a affirmé sa vocation au fil des dernières éditions. Il passe au rang de manifestation d'envergure nationale qui s'attache à mieux faire connaître les produits délicats de divers terroirs aux visiteurs venus du dehors.

En quelques chiffres, ce sont :

- **300** exposants du terroir
- **42'000** visiteurs par année
- **5'500** produits du terroir à déguster
- **18** cantons et régions représentés

Terroir Fribourg vous accueille avec plaisir sur sa Pinte fribourgeoise dès 14h00 afin d'aller à la rencontre des producteurs fribourgeois. A l'issue de la rencontre avec nos producteurs, apéritif sur notre terrasse de notre Pinte avec un **intervenant surprise** sur un thème épicurien.

Les invités d'honneur seront la Principauté du Liechtenstein, ChasseSuisse ainsi que l'Interprofession du Vacherin fribourgeois AOP qui fêtera ses 30 ans.

Il sera tout à fait possible d'y passer la journée ou de poursuivre en soirée à votre convenance. Cet après-midi sera un vrai moment d'échange entre chefs de cuisine, cuisiniers et producteurs. L'occasion de tisser des liens !

Mercredi 29 octobre 2025 dès 14h00 à 16h30

Espace Gruyère- Salon Suisse des Goûts & Terroir de Bulle

Pinte fribourgeoise

Stand 107

www.gouts-et-terroirs.ch

FRIBOURG
regio•garantie

Le label des produits régionaux fribourgeois
Das Label der Freiburger Regionalprodukte

Curriculum Vitae Carlos Tacchini en quelques mots

Suisse
64 ans
Marié et 3 enfants

Expériences

Apprentissage Restaurant Touring Sion
10 ans chef de cuisine et formateur
20 ans restaurateur et formateur
12 ans maître professionnel EPCA Sion

Formations

CFC Cuisine
Maîtrise fédérale cuisinier
IFFP (diplôme d'enseignant en formation professionnelle)

Hobbys

Randonnées (été – hiver)
Jardinage et culture de la vigne
Voyages

Information le petit + :

Les formations proposées par **GastroFribourg** sont créés sur-mesure pour la restauration collective par Monsieur Carlos Tacchini qui est chef de cuisine et formateur.