

Bénichon, tradition vivante 2010 Charte

Buts

Les Amis du Musée souhaitent célébrer la Bénichon en Gruyère, en reliant cette tradition à son histoire et en tenant compte de son évolution contemporaine.

Les Amis du Musée feront de leur mieux pour faire connaître les possibilités accessibles au public en relation avec la Bénichon :

Menus, restaurants, table d'hôtes
Producteurs, produits, recettes
Sociétés organisant des animations, musique, danse, rencontres.

Critères

En collaboration Gastrogruyère, Les Amis du Musée proposent à tous les participants de cette action de respecter les critères suivants :

Les matières premières et produits proposés au public proviennent de la région, les fruits et légumes sont de saison, ils sont conservés et préparés de manière à respecter leur goût et leur qualité. Les viandes sont de production suisse, et si possible fribourgeoise. Les pâtisseries sont au beurre.

Le Menu de Bénichon propose - au moins - les éléments suivants :

Cuchale au beurre et au safran véritable
Moutarde de Bénichon au vin cuit fribourgeois
Soupe aux choux
Jambon de la borne, fumé au feu de bois
Viande d'agneau suisse
Poires à botsi AOC
Betterave rouge du pays (« salade de carottes rouges »)
Meringues produites en Gruyère
Crème double de la Gruyère
Bricelets à la Crème de Gruyère confectionnés dans la région
Des biscuits fabriqués artisanalement dans la région :
croquets, cuquettes, pains d'anis, crejettes, beignets, cuisse-dames...

Les recettes peuvent être diverses et en fonction des variantes locales (*Vorelse* Singinois, vol au vent). Il est possible de servir le bouillon si du bouilli fait maison est intégré au menu.

Le jambon peut s'accompagner des viandes fumées: lard, saucisson, saucisson de porc fumé produit dans le canton de Fribourg, autres viandes fumées...

Les événements sont mis sur pied dans un esprit de convivialité et de rencontre, ils sont accueillants pour tous et en particulier pour les familles :

Pour un repas de Bénichon, les clients sont accueillis en tablées conviviales.

Le Menu suit un déroulement commun pour les convives.

Une animation musicale, de la danse ou une autre animation sera proposée, si possible, une fois au cours de l'après-midi par exemple.