

**LES PRODUCTEURS ET MARCHANDS
DE SPECIALTES DE BENICHON
au marché de Bulle du 2 septembre**



Produits du Terroir
du Pays de Fribourg

Produkte aus dem
Freiburgerland

Le Musée gruérien et ses Amis se sont mis en quête des ingrédients de la fête, avec l'actif concours des « Produits du Terroir ». Pierrot Ayer, chef du « Pérolles » à Fribourg, fera la tournée des stands (signalés par un panneau spécial). Il cuisinera dans la roulotte des « Produits du Terroir » et répondra aux questions des chalands. Brève officialité à 11h30 : mots de l'autorité de Bulle-La Tour, du président des Amis du Musée François Piccand, du conseiller national Christian Levrat et du président des « Produits du Terroir » Daniel Blanc. Frais décor musical : classe 6 P de Loraine Genoud et Chantal Sottas, la Tour-de-Trême (« Enfin la Bénichon »), cors des Alpes de l'« Echo des Vanils » et Roger Schuwey accordéoniste.

Présents d'habitude au marché

Cultures maraîchères et horticoles

M. Bernard Bécheiraz
1725 Posieux
(Choux, poires à botsi, vin cuit
et biscuits.)

Boulangerie-pâtisserie Mettraux

M. Frédéric Mettraux
1630 Bulle
(Cuchaule, moutarde de bénichon,
bricet, croquet, pain d'anis, meringues.)

Fromages Benoît Cuennet

M. Benoît Cuennet
1630 Bulle
(Meringues, bricet, crème double,
pains d'anis.)

Fromages et jambon

M. Christophe Gremaud
1630 Bulle
(Stand de fromages de la région et jambon)

Vente directe à la ferme

M. Guy Chassot et Josefa
1679 Villaraboud
(Vin cuit, moutarde de bénichon,
bricet, croquet)

Fruits et légumes frais du Vully

M. Willy Etter
1588 Montet/Cudrefin
(Fruits et légumes)

Les saveurs de la Gruyère

Boucherie Yvar Gapany
1638 Morlon
(Jambon, saucisson de la borne,
langue et saucisse fumée, viande fraîche,
lard de campagne, agneau du pays, gigot,
côtelettes, ragoût de bénichon.)

Présents spécialement le 2 septembre

Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl

Mme Emmanuelle Fragnière
1630 Bulle
(Moutarde de bénichon, cuchaule, pain d'anis,
croquet, vin cuit, cuquettes.)

Artisan-boulangier

M. Jean-Luc Delabays
1666 Grandvillard
(Meringues, cuchaule, pains d'anis, bricet,
croquet, moutarde de bénichon, cuquettes.)

FRIOBA – paysannes actives

Mme Denise Villos
1642 Sorens
(Tresse, cuchaule, moutarde de bénichon,
poires à botsi, bricet, pains d'anis, croquet,
vin cuit.)

Vin cuit artisanal au feu de bois

M. Patrick Philipona
1633 Marsens
(Tartelettes au vin cuit, vin cuit, poire à botsi)

Au Bricet d'Or

Mme Denise Bongard
1721 Cormérod
(Bricet)

Saveurs d'autrefois

Mme Emmanuelle Castella
1669 Albeuve
(Viande)

Biscuits du Carmel

Monastère du Carmel
1661 Le Pâquier
(Pains d'anis et autres biscuits.)

Distillerie Morard Le Bry

M. Bernard Morard
1645 Le Bry
(Vin cuit, moutarde de bénichon,
eau de vie fine.)

André Rossier maraîcher

M. André Rossier
1754 Corjolens
(Vin cuit, poires à botsi, choux blancs,
choux frisés, haricots, pommes-de-terre.)

Chalet fribourgeois

M. Stéphane Marro
1691 Villarimboud
(Crème, meringues, jambon à l'os,
saucisson, lard.)

« N'a dzouta dè Nini »

Mme Monique Chappuis
1632 Riaz
(Paires à botsi, vin cuit, bricelets
pains d'anis, moutarde de bénichon.)

Producteur de fruits

Müller fruits
1400 Chéseaux/Noréaz

Boucherie du Centre

MM. Meyes & Python
1630 Bulle
(jambon, saucisson, saucisses)

Epices, vins et fleurs

Droguerie Dubas Centre,
Mme Vanessa de Santa, 1630 Bulle
Alexandre Chappuis & Fils,
Guy-Louis Chappuis, 1071 Rivaz
Producteurs de fleurs de saison,
Pierre Visinand, 1807 Blonay

Démonstrations

Cuisine mobile Produits du terroir fribourgeois

Démonstrations culinaires avec les produits du marché
Par Pierrot Ayer, chef du Pérolles à Fribourg

Chalet de la Confrérie du Gruyère,

Fabrication de Gruyère AOC
par Conrad Fragnière,
avec François Raemy et Henri Berset

Banc des Amis du Musée gruérien

Informations et documentations