



La bénichon arrive en ville

La ville de Fribourg dévoile les festivités prévues pour la Semaine du goût, du 14 au 24 septembre.



Un menu «100% dzodzet» sera servi en de multiples endroits de la ville de Fribourg. ARCH - C. HAYMOZ

PATRICK CHUARD

TERROIR. La capitale cantonale promet une bénichon «authentique» dans ses murs, du 15 au 17 septembre. La tradition campagnarde déboûle cette année en milieu urbain, comme pièce de résistance des festivités de la vingt-troisième Semaine du goût, dont Fribourg sera la capitale entre le 14 et le 24 septembre. La cité des Zaehringen se paiera même le luxe de proposer le menu de bénichon «le plus fribourgeois de l'Histoire».

Les convives locaux et les

touristes se verront servir «de la cuchale fabriquée avec du safran provenant du canton de Fribourg, tandis que la moutarde servie avec le jambon sera également 100% fribourgeoise, car cultivée à Wünnewil», a souligné mardi Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, association partenaire de la ville pour ces festivités.

Le jambon de la borne AOP et le gigot d'agneau fribourgeois figureront également à

ce menu «100% dzodzet».

Ce festin sera proposé sous une cantine de 300 places, édifîée sur la place Georges-Python et ouverte au public du vendredi au dimanche soir. «En cas de besoin, la cantine sera chauffée aux pellets de bois», signale Pierre-Alain Bapst à toutes fins utiles. Neuf restaurateurs de la ville proposeront également le menu traditionnel. «Ils ont signé une charte précisant le menu afin de garantir son authenticité», pré-



La Gruyère
1630 Bulle
026/ 919 69 00
www.lagruyere.ch/

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 12'936
Parution: 3x/semaine



Page: 8
Surface: 64'697 mm²

**UNI
FR**

**UNIVERSITÉ DE FRIBOURG
UNIVERSITÄT FREIBURG**

Ordre: 1086479 Référence: 89180894
N° de thème: 377.021 Coupure Page: 2/2

cise Philippe Roschy, président de GastroFribourg. «Chaque restaurateur a la liberté de proposer le menu complet ou simplifié.»

Pierrot Ayer parrain

La ville de Fribourg annonce également un pont de danse, une balançoire, la présence du chalet de fabrication du Gruyère, parmi d'autres animations. Les organisateurs tablent sur un succès public: la première édition de la Bénichon du Pays de Fribourg, qui s'était tenue dans la capitale cantonale en 2013, avait attiré plus de 10 000 personnes.

«La bénichon est une tradition essentiellement rurale, quoique des restaurateurs de la ville, comme Pierrot Ayer, le parrain de cette Semaine du goût, cuisinent chaque année le menu traditionnel», souligne le syndic, Thierry Steiert. Cette bénichon à Fribourg aura une forme un peu plus urbaine, mais «cette fête est une belle occasion de jeter des ponts entre le canton et la ville».

Si la bénichon n'est plus une tradition vivante en ville

de Fribourg, elle y était attestée au XVIII^e siècle, sous le nom de «dédicace générale», selon des documents d'archives de la commune. Ces festivités donnaient lieu à des débordements, qui inquiétaient parfois les autorités de l'époque.

Un rapport sur les bénichons de quartiers, commandé par le Conseil communal en 1883, soulignait que «la partie gastronomique et mondaine» avait pris «une grosse part» par rapport aux cérémonies religieuses d'autrefois.

Dans une séance du 29 juin 1945, il était déploré au sein de l'exécutif de la ville que «l'été entier ne soit qu'une perpétuelle bénichon».

Ferme à la ville

La bénichon de cette année sera complétée par de nombreuses animations. L'Union des paysans fribourgeois (UPF) propose la présence d'une «ferme en ville», avec de nombreux animaux et des engins agricoles aux Grand-Places. Des ateliers pédagogiques sont proposés aux écoles le vendredi.

«C'est l'occasion de sensibiliser les enfants à la provenance de nos aliments dans la continuité des actions entreprises pour nos 175 ans», avance Frédéric Ménétrey, directeur de la Chambre fribourgeoise d'agriculture.

Samedi et dimanche, un «marché du terroir» est annoncé entre la rue de Romont et la rue de Lausanne, comportant plusieurs dizaines de stands d'artisanat et de produits locaux ainsi que des animations musicales.

L'Université de Fribourg apportera sa contribution avec une manifestation baptisée «Explora», samedi 23 septembre, sur le campus de Pérolles. Une centaine d'activités seront proposées, «dont vingt événements sur le thème du goût, avec des ateliers, des visites guidées et des dîners scientifiques», explique Marius Widmer, responsable de communication. ■

**Semaine du goût, Fribourg,
du 14 au 24 septembre.
Programme sur fvdg.ch**