



La Semaine du goût fait bombance à Fribourg et alentour

GASTRONOMIE Dans la ville du goût 2023, la bénichon déroule ses fastes pour (re)lancer la manifestation déjà amorcée au printemps. Brève sélection subjective des réjouissances à ne pas manquer

VÉRONIQUE ZBINDEN

Elle se déroulera officiellement du 14 au 24 septembre, même si on a déjà eu droit à d'innombrables amuse-gueules tout au long de l'année et si des événements débordent. Parmi les thèmes de la 23^e édition de la Semaine du goût, celui des racines sera décliné de 36 manières. Racines au sens de patrimoine et de traditions, comme en traiteront les autrices, chefs et historiens réunis lors de plusieurs tables rondes, notamment à l'Alimentarium de Vevey, mais aussi, plus terre à terre, au sens de légumes souterrains et autres tubercules. De Biolley-Magnoux (VD) à Aire-la-Ville (GE) et d'Anzère (VS) à Dardagny (GE), plusieurs chefs s'associent pour mettre à l'honneur la betterave et ses cousines, notamment lors de dîners à quatre mains concoctés par les excellents Vincenzo De Rosa et Stéphane Taffonneau.

Parrain de la manifestation, Pierrot Ayer incarne une cuisine de générosité et d'abondance enracinée dans son terroir. Le chef du Pérolles, à Fribourg – par ailleurs ambassadeur du vacherin et du

gruyère AOP, membre de la Confrérie de la poire à Botzi – s'engage à promouvoir les bons pour les jeunes, offrant aux 16-25 ans une expérience gastronomique à prix accessibles. Il sera aussi, comme chaque année, le maître de cérémonie de bénichons festives et gargantuesques.

Musique, ferme en ville et double-crème

Fribourg, ville du goût 2023, s'engage de même activement dans la manifestation depuis plusieurs mois avec une riche offre culturelle. La Fête nationale du Mexique (le 15 septembre) y dévoilera ses produits et ses traditions culinaires, mais aussi sa musique, son art et son artisanat, en écho à ceux de la bénichon. Du 15 au 17 septembre, la cité des Zähringen consacre trois jours à cette tradition identitaire, avec marché du terroir XXL, ferme en ville, bières artisanales et locales et nombreuses animations. Une tente géante dressée place Python y nourrira les affamés à grand renfort de cuchaule et moutarde, jambon de la Borne et agneau, meringues et double-crème, le tout 100% local.

Le centre Friart participe en chorégraphiant la cuisine, alors que l'Université de Fribourg se penche sur le thème du goût et de la science, entre pique-nique philosophique et show de chimie, lors de la journée Explora, le 23 septembre.

Aussi dans toutes les régions

Un peu plus sportif et ailleurs en Suisse: les balades proposées dans le vignoble valaisan, à Fully (16 et 30 septembre) ou lors de la Saint Cep, événement musical concocté par le Palp Festival (23 septembre). Mais aussi, les virées de cueillette sauvage (Corgémont (BE) les 17 et 30/Sarreyer (VS), le 21), ou le spectacle émouvant de la désalpe (Charmey (FR) le 23). Et encore? Vous ne connaissez pas le «tsar-fion»? Eléments de réponse à Saint-Martin (VS) le 16 septembre et le 7 octobre.

Plusieurs centaines d'activités s'inscrivent en outre dans toutes les régions et dans les catégories habituelles: animations, cours, ateliers, dégustations, conférences, marchés, balades, brunches, événements scolaires et culturels, menu du goût ou bons pour les jeunes dans les restaurants.

Créée en 2002 à l'initiative de l'ancien conseiller national Josef Zisyadis, la Semaine du goût entend valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires de Suisse. Il s'agit de préserver les traditions et encourager l'innovation, mettre en valeur le savoir-faire artisanal, sensibiliser les jeunes au goût, au plaisir de cuisiner et de bien manger, et au respect de la nourriture. ■