



Bulle, le 4 septembre 2020

Communiqué de presse

## Le menu de la Bénichon prêt et à l'emporter

---

La Bénichon ne pouvant pas avoir lieu comme d'habitude cette année, avec la plupart des manifestations annulées, Terroir Fribourg et l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg se sont associés pour la proposer sous une forme différente. Dès samedi 5 septembre, les consommateurs pourront commander un kit tout prêt pour quatre personnes chez plusieurs artisans bouchers du canton, à réchauffer à la maison.

### Un kit « Menu de la Bénichon » pour quatre personnes

Dès samedi 5 septembre, les amateurs de Bénichon qui souhaitent déguster le menu à la maison, mais n'ont pas le temps de le cuisiner, pourront commander leur kit dans une dizaine de boucheries du canton. Ce kit est préparé pour quatre personnes et coûte 59.-. Il contient tout ce qu'il faut pour déguster de la soupe aux choux, du jambon à l'os, des saucissons, du lard, des choux, des carottes, des pommes de terre et des poires à Botzi AOP. Les plats sont déjà prêts, sous vide, dans une configuration qui permet de préserver la finesse des goûts et des saveurs. Les clients n'auront plus qu'à réchauffer le tout quelques minutes au bain-marie ou au steamer, grâce aux explications distribuées avec le kit.

### Savourer la Bénichon autrement

Cette initiative a vu le jour suite à une collaboration entre Terroir Fribourg et l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, afin de faire vivre la Bénichon malgré l'annulation des grandes fêtes autour de cette magnifique tradition. L'action devrait durer jusqu'en novembre 2020, mais elle pourra être prolongée en fonction des demandes.

Toutes les informations, ainsi que la liste des boucheries participantes, se trouvent sur <https://www.benichon.org/fr/nouveaute-la-benichon-a-l-emporter.html>

Retrouvez les bonnes adresses des bénichons et son histoire sur le site : [www.benichon.org](http://www.benichon.org)

### Contacts :

David Blanc, Président de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, 079 752 34 52, [blanc.david@bluewin.ch](mailto:blanc.david@bluewin.ch)

Jeanne Lutz, Cheffe de projets & events Terroir Fribourg, 079 660 49 34, [jeanne.lutz@terroir-fribourg.ch](mailto:jeanne.lutz@terroir-fribourg.ch)