



Communiqué de presse de l'Union des Paysans Fribourgeois

26 août 2022

Le Jambon de la Borne AOP fait son entrée à la Bénichon staviacoise

La Bénichon staviacoise prendra ses quartiers dans la Vieille-Ville d'Estavayer-le-Lac, le week-end du 26 au 28 août prochain. La fête gastronomique revient en force cette année avec une star d'envergure: le Jambon de la Borne AOP. Élément central du menu traditionnel de la Bénichon, ce jambon de porc fumé et salé à sec, est porteur d'une tradition fondée sur l'amour des produits du terroir et du travail bien fait. Du soin porté à l'affouragement des bêtes jusqu'aux bûches utilisées pour le fumage, chaque étape est menée avec professionnalisme et patience.

Fierté régionale, le Jambon de la Borne AOP vit un tournant important puisque, en 2021, après dix ans de procédure, il a été enregistré en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Il s'agit du premier produit charcutier suisse à recevoir cette protection dans les cantons de Vaud et Fribourg. Frédéric Ménétrety, directeur de la Chambre fribourgeoise d'agriculture (CFA), s'en réjouit: "C'est une belle reconnaissance du terroir, du patrimoine culinaire de la région. Cela veut dire que toute une filière est valorisée pour ses produits."

Frédéric Ménétrety se félicite aussi de l'édition 2022 de la manifestation. "Celle de 2020 a été annulée à cause de la pandémie de Covid-19. La fête de 2021 était partielle puisqu'elle s'était déroulée sans la grande tente, mais avec des repas distribués aux établissements de la ville, toujours pour des raisons sanitaires. Cette année, l'évènement sera complet. C'est enfin un retour à la normale."

Les rendez-vous seront riches et variés. Le désormais traditionnel concours qui distingue les meilleures moutardes dans les catégories "Amateurs" et "Professionnels" du Canton de Fribourg, aura lieu le samedi sur la place de l'Église (sous les arcades en cas de mauvais temps) avec une dégustation publique dès 14h. Les Maîtres moustardiens jugeront le goût, la texture et la consistance. Les gagnants seront présentés aux alentours de 18h sous la tente de la fête.

Les visiteurs pourront faire leurs emplettes au marché artisanal, toujours apprécié pour sa richesse, qui s'étendra sur une quarantaine de stands. Un menu de Bénichon sera servi sous la cantine installée devant la Porte des Dominicaines. Quant aux restaurants de la ville, ils proposeront leur menu de Bénichon traditionnel ou revisité durant tout le week-end.

En parallèle, les curieux pourront découvrir les secrets de l'agriculture fribourgeoise en visitant la "Ferme de la Bénichon" de l'Union des Paysans Fribourgeois (UPF) - s'étendant sur près de 150 m² - installée à la Rue du Musée.

Diverses animations rythmeront ce week-end: balade en char attelé (pour une durée de vingt minutes), levée des danses sur plusieurs scènes et animations musicales dans toute la cité médiévale.

Infos pratiques

Les réservations pour ...

... les restaurants de la ville se font directement auprès d'eux.

... les balades en char attelé se font auprès de l'Office du tourisme par téléphone au 026 301 60 30 ou par courriel à tourisme@estavayer-payerne.ch.

Programme

Vendredi 26 août:

Dès 11h30: dîner des entreprises dans la tente de la fête

Dès 18h30: menu de Bénichon et animation musicale

Dès 21h00: levée des danses

Samedi 27 août:

09h00-18h00: marché artisanal du terroir et Ferme de la Bénichon en ville

09h00-12h00: concours moutarde de Bénichon sur la place de l'Eglise

11h00-15h00: balades gratuites en char attelé

Dès 12h00 et 18h30: menu de Bénichon et animation musicale

Dès 14h00: dégustation publique moutarde de Bénichon sur la place de l'Eglise

18h00: remise des prix moutarde de Bénichon dans la tente de la fête

21h00: levée des danses

Dimanche 28 août:

09h00-17h00: marché artisanal du terroir et Ferme de la Bénichon en ville

11h00-15h00: balades gratuites en char attelé

Dès 12h00: menu de Bénichon et animation musicale

14h30: levée des danses

19h30: souper des bénévoles

Informations:

Fritz Glauser, président

079 702 05 44

Frédéric Ménétreay, directeur

079 293 68 70