

Granges-Paccot, le 27 mars 2019

La promotion de l'apéro-fribourgeois s'invite dans six bars à vin du canton !

Depuis 2016, l'apéro-fribourgeois a pris différentes tournures avec un même objectif; promouvoir une planchette de produits locaux et un verre de vin fribourgeois au moment de l'apéritif. En 2019, un nouveau concept est mis en place. Six établissements organiseront, tous les premiers jeudis du mois (6 dates), une soirée dédiée aux produits du Terroir. L'apéro-fribourgeois est soutenu par les Interprofessions du Gruyère et Vacherin Fribourgeois, les Associations des vignerons du Vully et Broyard, l'Association des boulangers-pâtisseries de Fribourg et l'Association des bouchers-charcutiers du canton de Fribourg. La première soirée se déroulera le jeudi 4 avril.

De nouvelles perspectives s'ouvrent pour promouvoir la planchette apéro. Le concept cible des établissements où l'apéritif s'invite régulièrement à la table des clients: le Talk Wine à Fribourg, le Moderne à Bulle, le Fief à Romont, la Vinotek à Châtel-St-Denis, les Remparts à Estavayer-le-Lac et Le Pavy Lounge à Sugiez. Le but de ces six soirées est de proposer, dans des bars à vin ciblés, une sélection de vins fribourgeois du Vully et de Cheyres ainsi que des dégustations de produits de la région: Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, spécialités de charcuterie fribourgeoise et produits de boulangerie.

Les soirées se veulent conviviales et simples à mettre en place pour le restaurateur. Une exigence est demandée au niveau des fournisseurs qui doivent être membres des différentes associations et interprofessions. Quant au déroulement de l'événement, rien de compliqué. A la commande d'un verre ou d'une bouteille de vin fribourgeois, les clients se verront offrir une petite planchette dégustation de produits du Terroir. Si la planchette ouvre l'appétit, elle pourra être commandée en format plus consistant.

Le concept de l'apéro-fribourgeois s'adresse non seulement aux clients finaux, dans le but de les sensibiliser à consommer des produits locaux, mais également aux établissements, qui ont un rôle d'ambassadeur des produits de notre région. Le bilan sera établi à la fin de l'année 2019. Sur le long terme, la promotion de l'apéro-fribourgeois a pour objectif de s'élargir pour toucher un plus large public et un plus grand nombre d'établissements.

Dates des promotions :

- Jeudi 4 avril
- Jeudi 2 mai
- Jeudi 6 juin
- Jeudi 5 septembre
- Jeudi 3 octobre
- Jeudi 7 novembre

Etablissements participants à la promotion:

- Sarine : Le Talk Wine Fribourg
- Gruyère : le Moderne Bulle

- Glâne : le Fief Romont
- Veveyse : la Vinotek Châtel-St-Denis
- Le Lac : Le Pavy Lounge » à Sugiez
- Broye : les Remparts Estavayer-le-Lac

Rétrospectives du projet :

- 2016 : lancement de la promotion dans 42 établissements du canton. Durant un mois et demi, promotion de la planchette composée de Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et de vins du Vully
- 2017 – 2018 : événements non ponctuel dans différents établissements du canton. Au total, cinq soirées dont deux en ville de Fribourg, une soirée au Schwarzsee, une soirée à Romont et une soirée en Gruyère.

Plus d'informations et contact

Pierre-Alain Bapst, Directeur : 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Suivez nos événements : <https://www.facebook.com/TerroirFribourg/?ref=bookmarks>

Vers le site : <http://www.apero-fribourgeois.ch/>