

n°42 - mai 2023

Intensities

Découvrir le Vacherin Fribourgeois AOP autrement
Den Vacherin Fribourgeois AOP auf eine andere Art entdecken



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Une année importante pour notre produit Ein bedeutendes Jahr für unser Produkt	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	5
Daniela Weber, Fromagerie de Guin Daniela Weber, Dorfkäserei Düdingen	
PORTRAIT	9
Prix du Conseil d'Etat 2023, Pierre-André Barras, alpage Le 3e des Groins Staatsratspreis 2023, Pierre-André Barras, « Le 3e des Groins»-Alp	
REPORTAGE	13
Kuckoo Camper Vacherin Fribourgeois AOP Kuckoo Camper Vacherin Fribourgeois AOP	
RETROSPECTIVE 2022	15
Un nouveau record de production Neuer Produktionsrekord	
SAVOUREZ L'INSTANT	16
Des sushis au Vacherin Fribourgeois AOP Sushi aus Vacherin Fribourgeois AOP	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : SWISSTRANSLATE
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : PARALLELE.CH
IMPRESSION : MEDIA F IMPRIMERIE SA BULLE
TIRAGE : 1600 EXEMPLAIRES

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CASE POSTALE - 1630 BULLE
T. 026 919 8756
INFO@VACHERINFRIBOURGEOISAOP.CH
WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH

Une année importante pour notre produit

Ein bedeutendes Jahr für unser Produkt

**URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT**



La production de Vacherin Fribourgeois AOP a connu un nouveau record en 2022, et ce malgré des conditions météorologiques difficiles. Si ces chiffres, à retrouver dans notre rétrospective, prouvent la solidité de notre filière, l'instabilité des marchés n'épargneront pas le commerce de Vacherin Fribourgeois AOP. Pour traverser cette période, il est essentiel que tous les acteurs de la filière serrent les rangs et avancent dans la même direction.

L'année 2023 sera par ailleurs importante pour le Vacherin Fribourgeois AOP, avec de belles raisons de se réjouir. À commencer par le développement des cultures qui arrive à bout touchant. Celles d'acidification sont prêtes pour les fromageries de plaine et seront introduites progressivement dans le courant de l'année. Quant aux cultures de certification, des essais sont en cours dans dix fromageries.

En automne, nous aurons à nouveau le plaisir de remettre les distinctions aux meilleurs fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP de plaine et d'alpage, sur la base des taxations des trois dernières années. Pour rappel, la première remise avait eu lieu en automne 2020, organisée en collaboration étroite avec La Télé Vaud-Fribourg en raison de la pandémie. Nous nous réjouissons de pouvoir proposer cette année un programme en présentiel et convivial.

Les remises de distinctions ne sont pas les seules manières de relever et saluer le travail formidable effectué par tous les acteurs de la filière. C'est également l'un des buts de notre journal « Intensités » et cette édition ne fait pas exception, avec le partage de portraits inspirants. Vous pourrez ainsi lire le parcours de Daniela Weber, à la tête de la fromagerie de Guin et première femme fabricante de Vacherin Fribourgeois AOP.

Vous découvrirez également le lauréat du Prix du Conseil d'Etat 2023, Pierre-André Barras, qui est certainement le fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage comptant le plus d'années consécutives passées autour du chaudron. Enfin, savourez l'instinct de manière originale et moderne, en dégustant le Vacherin Fribourgeois AOP sous forme de sushi, ou en passant un séjour à bord de notre Kuckoo Camper tout équipé.



**ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR**

Die Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP erreichte im Jahr 2022 einen neuen Rekord, und dies trotz schwieriger Wetterbedingungen. Diese Zahlen, die in unserem Rückblick zu finden sind, beweisen zwar die Solidität unserer Branche, doch die Instabilität der Märkte wird auch den Handel mit Vacherin Fribourgeois AOP nicht verschonen. Um diese Zeit zu überstehen, ist es von entscheidender Bedeutung, dass alle Akteure der Branche zusammenhalten und gemeinsam agieren.

Das Jahr 2023 wird übrigens ein wichtiges Jahr für den Vacherin Fribourgeois AOP sein, mit vielen guten Gründen, sich zu freuen. Angefangen bei der Entwicklung der Kulturen, die kurz vor dem Abschluss steht. Die Säuerungskulturen sind für die Tal-käsereien bereit und werden im Laufe des Jahres schrittweise eingeführt. Was die Zertifizierungskulturen betrifft, so werden derzeit in zehn Käsereien Versuche durchgeführt.

Im Herbst werden wir erneut das Vergnügen haben, die Auszeichnungen an die besten Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP aus dem Tal und von der Alp zu verleihen, basierend auf den Taxationen der letzten drei Jahre. Zur Erinnerung: Die erste Verleihung hatte im Herbst 2020 stattgefunden und wurde aufgrund der Pandemie in enger Zusammenarbeit mit La Télé Vaud-Fribourg organisiert. Wir freuen uns darauf, dieses Jahr ein geselliges Programm in Gegenwart der Gewinner anbieten zu können.

Die Verleihung von Auszeichnungen ist nicht die einzige Möglichkeit, die grossartige, von allen Akteuren der Branche geleistete Arbeit hervorzuheben und zu würdigen. Dies ist auch eines der Ziele unseres Magazins « Intensités », und diese Ausgabe bildet hier keine Ausnahme. So können Sie den Werdegang von Daniela Weber lesen, die die Käserei in Düdingen leitet und die erste Frau ist, die Vacherin Fribourgeois AOP herstellt.

Sie werden auch den Gewinner der Auszeichnung Staatsrats 2023, Pierre-André Barras, kennenlernen, der wahrscheinlich der Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP auf der Alp ist, der am längsten in Folge seine Tätigkeit ausübt. Und zum Schluss, geniessen Sie den Augenblick auf originelle und moderne Weise, indem Sie den Vacherin Fribourgeois AOP in Form von Sushi verkosten oder einen Aufenthalt an Bord unseres voll ausgestatteten Kuckoo Campers verbringen.

— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Daniela Weber, Fromagerie de Guin

Daniela Weber, Dorfkäserei Düdingen

Ces dernières années, de plus en plus de filles se lancent dans un apprentissage de technologue du lait. Cependant, encore très peu de femmes sont à la tête de leur propre fromagerie. Dans notre filière, la première et seule à ce jour s'appelle Daniela Weber et tient la fromagerie de Guin depuis le 1er janvier dernier. Originnaire de Innerberg dans le canton de Berne, elle est aujourd'hui fière de fabriquer du Vacherin Fribourgeois AOP et souhaite le faire découvrir au-delà de nos frontières cantonales.

Âgée de 27 ans, Daniela Weber tient la fromagerie de Guin depuis le 1er janvier dernier, après y avoir déjà travaillé durant six mois en tant qu'employée d'Olivier Bongard. Originnaire du petit village de Innerberg, dans le canton de Berne, et venant d'une famille d'agriculteurs, elle est tombée amoureuse du métier de technologue du lait lors d'un stage dans la fromagerie d'Amsoldingen, près de Thoune : « J'ai toujours su que je voulais faire un métier avec mes mains. J'ai également fait des stages de boulangère, de cuisinière et même de maréchale-ferrante. Mais technologue du lait était ce qui se rapprochait le plus du domaine de l'agriculture d'où je viens. Enfant, j'ai aussi passé des vacances en alpage à fabriquer du fromage. C'est quelque chose que j'ai toujours aimé. »

Elle a ainsi réalisé son apprentissage à Amsoldingen et, après y avoir travaillé encore une année, elle est partie à Sursee suivre les cours pour passer son brevet : « J'ai ensuite été employée de 2017 à 2020 à la fromagerie de Oberwil bei Büren, avant de

In den vergangenen Jahren wurde die Ausbildung zur Milchtechnologin von Mädchen immer häufiger als Berufsziel gewählt. Doch noch immer leiten nur sehr wenige Frauen eine eigene Käserei. Daniela Weber ist in unser Wertschöpfungskette die erste und bislang einzige, und führt seit dem 1. Januar 2023 die Dorfkäserei in Düdingen. Sie stammt aus Innerberg im Kanton Bern und ist stolz auf ihren Vacherin Fribourgeois AOP, den sie über unsere Kantonsgrenzen hinaus bekannt machen möchte.

Seit dem 1. Januar führt die 27-jährige Daniela Weber die Dorfkäserei in Düdingen, wo sie zuvor sechs Monate lang als Mitarbeiterin von Olivier Bongard gearbeitet hatte. Als Tochter einer Landwirtschaftsfamilie aus dem kleinen Dorf Innerberg im Kanton Bern hat sie sich während eines Schnupperlehre in der Käserei in Amsoldingen bei Thun in den Beruf der Milchtechnologin verliebt: « Ich habe schon immer gewusst, dass ich einen Beruf ausüben möchte, bei dem ich mit meinen Händen arbeiten kann. Ich habe auch Schnupperlehren als Bäckerin, Köchin und sogar als Hufschmiedin absolviert. Aber Milchtechnologin war das, was dem Landwirtschaftsbereich, aus dem ich komme, am nächsten lag. Als Kind habe ich auch Ferien auf einer Alp verbracht und Käse hergestellt. Das hat mich immer begeistert. »

Ihre Berufslehre absolvierte sie in Amsoldingen und ging im Anschluss an ein weiteres Arbeitsjahr dort nach Sursee, um die Kurse für die eidgenössische Berufsprüfung zu besuchen:



retourner à l'école à Sursee durant quatre mois pour les cours de préparation à la maîtrise.» C'est à la tête de la fromagerie de Wünnewil, reprise en 2020, qu'elle a obtenu son diplôme. Avec le projet de construction d'une grande et nouvelle fromagerie à Friesenheid, regroupant celles de Schmiten, Bösinggen et Wünnewil, Daniela Weber a dû quitter son poste l'été passé. C'est à ce moment-là qu'elle a rejoint l'équipe d'Olivier Bongard, à Guin, en tant qu'employée pendant six mois, avant d'en reprendre les rênes depuis le début de cette année.

Daniela Weber a commencé à fabriquer du Vacherin Fribourgeois AOP en juillet 2022: «Nous n'en faisons pas à Wünnewil et je n'avais pas fait de demande de quotas. Aujourd'hui, nous sommes encore en phase de test et pouvons produire au maximum huit meules par jour.» La fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP est une grande fierté pour elle: «Ce fromage fait partie du patrimoine du canton, c'est le seul qui se fabrique uniquement au sein des frontières cantonales.» Elle vend sa production elle-même, notamment dans son magasin de Wünnewil, qu'elle a choisi de garder.

Très heureuse à Guin, Daniela Weber souhaite y rester sur le long terme. Elle garde tout de même de très bonnes relations dans son canton d'origine de Berne et souhaite pouvoir y faire

«Ich war danach von 2017 bis 2020 in der Käserei Oberwil bei Büren angestellt, bevor ich für weitere vier Monate die Vorbereitungskurse zur höheren Fachprüfung in Sursee absolvierte.» Das eidgenössische Diplom erwarb sie als Leiterin der 2020 übernommenen Käserei in Wünnewil. Aufgrund des geplanten Neubaus einer Grosskäserei in Friesenheid, in welcher die Käsereien von Schmiten, Bösinggen und Wünnewil zusammengelegt wurden, sah sich Daniela Weber im vergangenen Sommer gezwungen, ihre Stelle aufzugeben. Danach schloss sie sich für ein halbes Jahr als Mitarbeiterin dem Team von Olivier Bongard in Düringen an, dessen Leitung sie seit Anfang dieses Jahres übernommen hat.

Erst seit Juli 2022 stellt Daniela Weber erstmals Vacherin Fribourgeois AOP her: «In Wünnewil haben wir keinen Vacherin Fribourgeois AOP hergestellt, und ich wollte keine Quoten beantragen, zumal ich wusste, dass ich nicht bleiben werde. Heute befinden wir uns noch in der Testphase und können maximal acht Laibe pro Tag herstellen.» Die Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP macht sie sehr stolz: «Dieser Käse gehört zum kantonalen Kulturgut, er ist der einzige, den man nur innerhalb der Kantons Grenzen herstellen darf.» Ihre Erzeugnisse verkauft sie selbst, unter anderem in ihrem Laden in Wünnewil, den sie beibehalten will.



**Vacherin
Fribourgeois**

**Vac
Fribou**

**Vacherin®
Fribourgeois**

A

16

découvrir le Vacherin Fribourgeois AOP à la coupe: « Je fournis déjà la fromagerie d'Amsoldingen, où j'ai fait mon apprentissage, et il est très apprécié. À l'avenir, j'aimerais pouvoir fournir encore d'autres fromageries du canton de Berne et leur faire découvrir que le Vacherin Fribourgeois AOP se déguste autrement qu'en fondue. »

« J'aimerais pouvoir fournir encore d'autres fromageries du canton de Berne »

Avoir sa propre fromagerie, cela a toujours été un objectif pour Daniela Weber: « Déjà quand j'étais en apprentissage, je disais que c'était mon but d'ici mes 25 ans. Cela a toujours été mon but et c'est ce que j'aime. » Une source de motivation pour Daniela Weber était de montrer que les femmes pouvaient aussi être à la tête d'une fromagerie: « Il y a de plus en plus de femmes dans le métier, mais elles sont encore peu nombreuses à avoir un poste à responsabilités. Mon maître d'apprentissage m'avait dit à l'époque que les femmes avaient plus de travail à faire que les hommes pour être prises au sérieux et respectées. Au lieu de me démotiver, cette remarque m'a encore plus donné envie de montrer que je pouvais le faire. »

Pour toutes les femmes qui aiment ce métier, Daniela Weber leur conseille de croire en elles et de faire ce dont elles ont envie, sans écouter ce que disent les autres: « Il faut toujours avoir ses objectifs en tête, savoir ce qu'on veut atteindre et suivre cela. » Si les pays qui nous entourent comptent bien plus de femmes dans le métier que la Suisse, les choses commencent à changer chez nous: « Une nouvelle association, « Femmes Fromagères », a été lancée le 8 mars dernier, pour soutenir et promouvoir les femmes dans la branche. C'est une très belle initiative, soutenue par Fromarte. » Daniela souhaite d'ailleurs pouvoir elle aussi aider et soutenir d'autres femmes qui ont pour but d'avoir leur propre fromagerie.

Daniela Weber ist in Düringen sehr glücklich und möchte auch langfristig dort bleiben. Da sie zu ihrem Heimatkanton Bern sehr gute Beziehungen pflegt, möchte sie den Vacherin Fribourgeois AOP auch dort im Offenverkauf anbieten können: « Ich beliebere bereits die Käserei in Amsoldingen, wo ich meine Lehre absolviert habe, und dort ist er sehr beliebt. In Zukunft möchte ich noch weitere Käsereien im Kanton Bern beliefern und ihnen zeigen, dass man den Vacherin Fribourgeois AOP nicht nur im Fondue geniessen kann. »

« In Zukunft möchte ich noch weitere Käsereien im Kanton Bern beliefern »

Eine eigene Käserei zu haben, war schon immer Daniela Webers Ziel: « Bereits während der Ausbildung habe ich gesagt, dass ich mit 25 Jahren Milchkäuferin sein möchte. Das war immer mein Ziel und das macht mir Spass ». Besonders motivierend ist für Daniela Weber, dass sie zeigen konnte, dass auch Frauen eine Käserei leiten können: « Es gibt immer mehr Frauen in diesem Beruf, aber immer noch nicht viele von ihnen haben eine leitende Funktion. Mein Lehrmeister hatte mir damals gesagt, dass Frauen mehr Arbeit als Männer leisten müssten, um ernst genommen und respektiert zu werden. Anstatt mich zu demotivieren, hat mich diese Bemerkung noch mehr motiviert, zu zeigen, dass ich es kann. »

Als Tipp für alle Frauen, die diesen Beruf lieben, rät Daniela Weber, an sich selbst zu glauben und das zu tun, worauf sie Lust haben, ohne auf andere Meinung zu hören: « Man muss seine Ziele stets vor Augen haben, wissen, was man erreichen will, und es durchziehen. » In den Nachbarländern gibt es in dieser Branche zwar viel mehr Frauen als in der Schweiz, aber hierzulande kommt langsam Bewegung auf: « Am 8. März wurde ein neuer Verband, « Käsefrauen », gegründet, um Frauen dieser Branche zu unterstützen. Das ist eine wunderbare Initiative, die von Fromarte ebenfalls gefördert wird. » Zudem wünscht sich Daniela, dass auch sie anderen Frauen, die eine eigene Käserei haben möchten, helfen und sie dabei unterstützen kann.

Prix du Conseil d'Etat 2023, Pierre-André Barras, alpage Le 3^e des Groins

Staatsratspreis 2023, Pierre-André Barras, « Le 3^e des Groins »-Alp

Chaque année, un Vacherin Fribourgeois AOP et un Gruyère AOP sont sélectionnés par le Conseil d'Etat pour être servis lors de ses apéritifs officiels. Ce Prix a été créé en 2019 par l'Etat de Fribourg et les Inter-professions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère. En 2023, pour la première fois, c'est un Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage qui a été sélectionné, celui de Pierre-André Barras de l'alpage le « 3^e des Groins ». Il succède ainsi à Olivier Bongard de la fromagerie de Schweni, vainqueur en 2022.

La vie à l'alpage du « 3^e des Groins », Pierre-André Barras l'a connue toute sa vie, lui qui est garçon de chalet depuis ses 8 ans et qui a commencé la fabrication de fromage à 16 ans : « L'alpage a été acheté par mon père et mon oncle en 1959. Nous avons gentiment commencé à fabriquer du fromage en 1979, avec des quotas qui nous ont permis de valoriser notre lait. Nous avons commencé par le Gruyère, puis le Vacherin Fribourgeois a suivi quelques années plus tard. » L'exploitation s'est ensuite agrandie en 2000, avec la location des montagnes de l'Etat de Fribourg qui entourent l'alpage et qui étaient auparavant exploitées par Grangeneuve. Chaque été, 35 de ses vaches Red Holstein montent à l'alpage et l'autre douzaine reste en plaine, sur son exploitation à Pensier.

Jedes Jahr wählt der Staatsrat einen Vacherin Fribourgeois AOP und einen Gruyère AOP für seine offiziellen Aperitifs aus. Der Preis wurde 2019 vom Staat Freiburg und den Branchenorganisationen des Vacherin Fribourgeois und des Gruyère ins Leben gerufen. Im Jahr 2023 wurde zum ersten Mal ein Vacherin Fribourgeois AOP von einer Alp ausgewählt, nämlich der Vacherin von Pierre-André Barras von der Alp « Le 3^e des Groins ». Er folgt damit auf Olivier Bongard von der Käserei Schweni, der 2022 Sieger wurde.

Pierre-André Barras, der seit seinem achten Lebensjahr Chaletjunge ist und mit 16 Jahren mit der Käseherstellung begonnen hat, ist bereits sein ganzes Leben lang mit der traditionellen Käseherstellung auf der « Le 3^e des Groins »-Alp vertraut. « Mein Vater und mein Onkel haben die Alp 1959 gekauft. Wir begannen 1979 mit der Herstellung von Käse, mit Quoten, die es uns ermöglichten, unsere Milch zu verwerten. Wir begannen mit dem Gruyère, dann folgte der Vacherin Fribourgeois einige Jahre später. » Der Betrieb wurde im Jahr 2000 mit der Anmietung der Berge des Staates Freiburg um die Alp erweitert, die zuvor von Grangeneuve bewirtschaftet wurden. Jeden Sommer klettern 35 seiner Red Holstein Kühe auf die Alp, während das andere Dutzend auf seinem Hof in Pensier im Flachland verbleibt.



Cet été, cela sera la 45^{ème} année de fabrication pour Pierre-André Barras, ce qui fait certainement de lui le fabricant d'alpage ayant œuvré le plus d'années consécutives autour de la chaudière. Après tout ce temps, il garde toujours l'amour pour la montagne et la fabrication. Pour l'aider à l'alpage, il a toujours trouvé des garçons de chalet, dont plusieurs sont même devenus fromagers par la suite : « Mon premier garçon de chalet était Christophe Gremaud, aujourd'hui fromager-affineur. » Les enfants et petits-enfants de Pierre-André et de son épouse Nathalie ont également passé leurs étés à l'alpage et l'un de ses fils est devenu fromager : « Il travaille à la fromagerie de Belfaux, où nous vendons d'ailleurs une partie de nos Vacherins Fribourgeois AOP d'alpage. »

Le Vacherin Fribourgeois AOP est présent tous les soirs sur la table de la famille Barras : « Nous vivons toute l'année avec ce fromage. À la maison, nous préférons la fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP et nous l'aimons aussi beaucoup sous forme de raclette. » Celui fabriqué par Pierre-André Barras a d'ailleurs déjà été récompensé, ainsi que d'autres de ses fromages : « En 1997, à l'occasion du 100^{ème} anniversaire de l'économie alpestre, j'avais obtenu la médaille d'or pour mon Vacherin Fri-

In diesem Sommer wird es das 45. Produktionsjahr für Pierre-André Barras sein. Somit ist er sicherlich der Alpkäser, der die meisten Jahre in Folge rund um den Kessel gearbeitet hat. Nach all dieser Zeit ist er immer noch mit Liebe für die Berge und die Herstellung erfüllt. Um ihm auf der Alp zu helfen, hat er immer wieder Chaletjungen gefunden, von denen einige später sogar Käser wurden: «Mein erster Chaletjunge war Christophe Gremaud, heute Käser und Affineur.» Auch die Kinder und Enkel von Pierre-André und seiner Frau Nathalie verbrachten ihre Sommer auf der Alp, und einer ihrer Söhne wurde Käser: «Er arbeitet in der Käserei Belfaux, an die wir übrigens einen Teil unserer Produktion des Vacherins Fribourgeois AOP-Alpkäse verkaufen.»

Der Vacherin Fribourgeois AOP steht jeden Abend auf dem Tisch der Familie Barras: «Wir leben das ganze Jahr mit diesem Käse. «Zu Hause bevorzugen wir Fondue aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP und mögen es auch sehr gerne als Raclette.» Der von Pierre-André Barras hergestellte Käse wurde bereits ausgezeichnet, ebenso wie andere seiner Käse: «1997, anlässlich des 100-jährigen Jubiläums der Alpwirtschaft, erhielt ich die Goldmedaille für meinen Vacherin Fribourgeois und für



bourgeois et pour mon Gruyère. Et pour le 120^{ème} en 2017, c'est mon sérac qui a été sacré. »

Afin d'être éligibles à la présélection pour le Prix du Conseil d'Etat, les membres des Interprofessions doivent avoir obtenu les meilleurs résultats de taxation durant l'année précédente et accepter de jouer le jeu. C'était le cas pour Pierre-André Barras, qui a reçu la proposition d'inscription de la part de l'IPVF. Une commission d'experts a ensuite sélectionné trois fromageries de chacune des deux marques pour le choix final du Conseil d'Etat.

Gagner le Prix a été une vraie surprise pour Pierre-André Barras. C'est d'ailleurs la première fois depuis le début du concours en 2019 qu'un fromage d'alpage gagne : « Je ne m'y attendais pas et c'était un grand plaisir. Je ne pensais pas du tout gagner face à des fromageries de plaine qui fabriquent toute l'année. Je suis également très content pour la Coopérative, c'est une belle reconnaissance pour l'économie alpestre. » Il a également été touché par toutes les félicitations qu'il continue de recevoir encore aujourd'hui.

Pour Pierre-André Barras, ce Prix est une belle initiative, qui démontre que le Conseil d'Etat s'intéresse aux produits du terroir et a à cœur de les valoriser. La remise du prix s'est faite au sein des Caves de la Tzintre, par le Président du Conseil d'Etat Didier Castella, en compagnie des deux Interprofessions et du responsable des caves, Sébastien Kolly : « Avdulla Hakaj, qui affine les fromages aux Caves depuis 27 ans, était aussi présent. C'était important pour nous car il fait de l'excellent travail pour nos fromages, et cela depuis bien longtemps. »

meinen Gruyère. Und beim 120. Jubiläum, im Jahr 2017, wurde mein Serac ausgezeichnet. »

Um für die Vorauswahl für den Preis des Staatsrats in Frage zu kommen, müssen die Mitglieder der Branchenorganisationen im Vorjahr die besten Bewertungsergebnisse erzielt haben und bereit sein, mitzumachen. Dies war der Fall bei Pierre-André Barras, der von der BOVF angeregt wurde, sich anzumelden. Eine Expertenkommission wählte dann drei Käsereien jeder der beiden Marken für die endgültige Wahl durch den Staatsrat aus.

Der Gewinn des Preises war eine echte Überraschung für Pierre-André Barras. Es ist das erste Mal seit Beginn des Wettbewerbs im Jahr 2019, dass ein Alpkäse gewinnt: « Das habe ich nicht erwartet und es hat mir grosse Freude bereitet. Ich hätte überhaupt nicht gedacht, dass ich gegen Käsereien gewinnen würde, die das ganze Jahr über produzieren. Ich freue mich auch sehr für die Genossenschaft, das ist eine schöne Anerkennung für die Alpwirtschaft. Er war auch berührt von all den Glückwünschen, die ihn bis heute erreichen.

Für Pierre-André Barras ist dieser Preis eine wunderbare Initiative, die zeigt, dass der Staatsrat sich für lokale Produkte interessiert und es sich zur Aufgabe gemacht hat, sie ins Rampenlicht zu stellen. Die Preisverleihung fand in den Kellern von La Tzintre durch Staatsratspräsident Didier Castella in Begleitung der beiden Branchenorganisationen und des Kellerverantwortlichen, Sébastien Kolly, statt: « Avdulla Hakaj, der seit 27 Jahren Käse in den Kellern veredelt, war ebenfalls anwesend. Das war uns wichtig, denn er leistet schon lange hervorragende Arbeit für unseren Käse. »



Le point de vue du Président du Conseil d'Etat, Monsieur Didier Castella

Standpunkt des Präsidenten des Staatsrates, Herrn Didier Castella

En quoi ce prix est-il important pour le Conseil d'Etat ?

Le prix du Conseil d'Etat est une occasion de reconnaître le travail de qualité réalisé par les fromagers tout au long de l'année. C'est une vitrine pour une année et cela permet de saluer un travail d'excellence. Nous avons la chance d'avoir deux fromages AOP d'exception dans notre canton, ce prix permet de le rappeler au grand public.

Pour la première fois, c'est un Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage qui a été choisi, à l'aveugle. Qu'est-ce que cela représente pour l'économie alpestre de notre canton ?

Cette distinction pour un fromage d'alpage est une reconnaissance du travail et de l'engagement au quotidien. C'est une mise en lumière pour l'économie alpestre, si chère à notre canton.

Je tiens à féliciter Monsieur Pierre-André Barras pour ce prix et pour le travail de qualité qu'il réalise. Les fribourgeoises et les fribourgeois sont fiers de ces deux produits AOP, car ils sont le reflet d'un travail d'excellence, sans compromis.

Warum ist dieser Preis für den Staatsrat wichtig?

Der Staatsratspreis ist eine willkommene Gelegenheit, die gute Arbeit der Käser das ganze Jahr über anzuerkennen. Er bietet ein Schaufenster für die Dauer eines Jahres und ermöglicht es uns, hervorragende Arbeit zu würdigen. Wir haben das Glück, zwei aussergewöhnliche AOP-Produkte in unserem Kanton zu haben, und mit diesem Preis können wir die breite Öffentlichkeit daran erinnern.

Zum ersten Mal wurde ein Vacherin Fribourgeois AOP von der Alp in einer Blindverkostung ausgewählt. Was bedeutet das für die Alpwirtschaft unseres Kantons?

Diese Auszeichnung für einen Alpkäse ist eine Anerkennung der täglichen Arbeit und des Engagements. Es ist ein Highlight für die Alpwirtschaft, die unserem Kanton so am Herzen liegt.

Ich möchte Herrn Pierre-André Barras zu diesem Preis und zu der von ihm geleisteten Qualitätsarbeit beglückwünschen. Die Freiburgerinnen und Freiburger sind stolz auf diese beiden AOP-Produkte, weil sie Ausdruck einer kompromisslosen Spitzenarbeit sind.

Le Prix du Conseil d'Etat 2023 pour le Gruyère AOP a été attribué à Alexandre Tinguely de la fromagerie d'Ursy, également fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP. Toutes nos félicitations à lui pour cet excellent travail!

L'Interprofession en profite pour remercier M. René Kolly, initiateur du projet. Elle salue également le Conseil d'Etat et la Chancellerie, ainsi que l'Interprofession du Gruyère, pour l'excellente collaboration.

Der Staatsratspreis 2023 für den Gruyère AOP ging an Alexandre Tinguely von der Käserei Ursy, ebenfalls ein Hersteller des Vacherin Fribourgeois AOP. Herzlichen Glückwunsch zu dieser tollen Leistung!

Die Branchenorganisation dankt Herrn René Kolly, dem Initiator des Projekts. Sie dankt auch dem Staatsrat und dem Kanzleramt sowie der Sortenorganisation Gruyère für die ausgezeichnete Zusammenarbeit.

REPORTAGE

Kuckoo Camper Vacherin Fribourgeois AOP

Dès cette année, les amoureux de la nature et du Vacherin Fribourgeois AOP pourront allier leurs deux passions, à bord du Kuckoo Camper construit en partenariat avec l'IPVF, à l'effigie de notre produit. Cette remorque légère et compacte est tout équipée pour vous accompagner dans vos envies d'escapades. Né en Allemagne, le concept a été importé en Suisse par Mikko Schneider, artisan charpentier de formation, qui construit, vend et loue les Kuckoo Camper.

Au bénéfice de la double nationalité finlandaise et suisse, Mikko Schneider a effectué sa dernière année d'école obligatoire en Finlande avant de revenir en Suisse et de chercher une place d'apprentissage : « Je suis revenu assez tard donc il n'y avait plus beaucoup de places disponibles. Je voulais faire un métier avec mes mains et je pensais d'abord devenir mécanicien. Mais finalement, j'ai trouvé une place de charpentier. »

Après sa formation et une année d'expérience dans différentes entreprises en Suisse, Mikko Schneider a travaillé jusqu'en 2012 dans une entreprise générale, notamment en tant que contremaître en construction bois et chef de projet. Il a ensuite voyagé durant 6 mois en Scandinavie, avant de revenir en Suisse et de se mettre à son compte en novembre 2013, avec deux amis : « J'ai toujours eu envie d'être indépendant. » Après quelques années d'activités, les deux associés de Mikko Schneider ont quitté l'entreprise : « Je me suis demandé si je voulais rester indépendant ou non, car c'est un métier très dur. Mais je n'avais pas envie de redevenir employé. »

En tant que petite entreprise, il est compliqué de rivaliser avec les plus grandes dans le travail du bois traditionnel que Mikko Schneider faisait jusqu'alors : « Il fallait que je trouve un marché

Ab diesem Jahr können die Liebhaber der Natur und des Vacherin Fribourgeois AOP ihre beiden Leidenschaften miteinander verbinden, an Bord des Kuckoo Campers, der in Partnerschaft mit der BOVF gebaut wurde und die Bildwelt unseres Produkts trägt. Mit seiner Vollaussstattung begleitet dieser leichte und kompakte Anhänger Sie bei all Ihren Ausflugswünschen. Das in Deutschland entstandene Konzept wurde von Mikko Schneider in die Schweiz importiert. Der gelernte Zimmermann baut, verkauft und vermietet die Kuckoo Camper.

Mikko Schneider, der sowohl die finnische als auch die schweizerische Staatsbürgerschaft besitzt, absolvierte sein letztes Schuljahr in Finnland, bevor er in die Schweiz zurückkehrte und eine Lehrstelle suchte: « Da ich recht spät zurückkam, gab es nicht mehr viele freie Plätze. Ich wollte einen Beruf mit meinen Händen ausüben und dachte zunächst daran, Mechaniker zu werden. Aber letztlich fand ich eine Stelle als Zimmermann. »

Nach seiner Ausbildung sammelte Mikko Schneider ein Jahr lang in verschiedenen Schweizer Unternehmen Erfahrung, um anschliessend bis 2012 in einem Generalunternehmen, unter anderem als Vorarbeiter im Holzbau und als Projektleiter, tätig zu sein. Anschliessend reiste er sechs Monate lang durch Skandinavien, bevor er in die Schweiz zurückkehrte und sich im November 2013 mit zwei Freunden selbstständig machte: « Ich wollte schon immer unabhängig sein. » Nach einigen Jahren verliessen die beiden Geschäftspartner von Mikko Schneider das Unternehmen: « Da es ein sehr harter Beruf ist, habe ich mir die Frage gestellt, ob ich selbstständig bleiben möchte oder nicht. Ich hatte jedoch keine Lust, wieder als Angestellter zu arbeiten. »



de niche, qui me rende unique. » S'il était déjà fasciné par tout ce qui roulait et avait même construit un sauna sur roues, il n'avait pas encore d'idée précise de ce qu'il souhaitait en faire.

C'est par hasard, en février 2021, qu'il est tombé sur le site internet du Kuckoo Camper, qui venait d'être mis en ligne par l'entreprise allemande : « J'ai tout de suite été séduit par le concept et je les ai contactés pour savoir si je pouvais les rencontrer. » Mikko s'est rendu sur place pour apprendre à les construire : « Leur but était de les produire et de les vendre exclusivement en Allemagne. Je leur ai demandé si je pouvais proposer le concept en Suisse, avec la construction et la vente par mes soins, et ils ont rapidement accepté. » Le marché était petit, car peu de personnes connaissaient ce produit, mais cela n'a pas empêché Mikko d'obtenir ses premiers clients dès l'été 2021.

Le Kuckoo Camper propose une autre manière de camper que des caravanes traditionnelles. Plus compact et léger, il peut être tiré par des voitures standards et même électriques : « C'est une

Als kleines Unternehmen ist es schwierig, mit den Branchenriesen der traditionellen Holzbearbeitung zu konkurrieren, was Mikko Schneider bis dahin getan hatte: «Ich musste einen Nischenmarkt finden, in dem ich mich profilieren könnte.» Obwohl er schon lange von allem, was rollt, fasziniert war und sogar eine Sauna auf Rädern gebaut hatte, war ihm noch nicht bewusst, was er damit anfangen wollte.

Durch Zufall stiess er im Februar 2021 auf die gerade von dem deutschen Unternehmen online gestellte Website des Kuckoo Campers: «Ich war sofort von dem Konzept begeistert und habe sie kontaktiert, um zu fragen, ob ich sie kennenlernen könne.» Mikko begab sich zum Erlernen des Baus vor Ort. «Ihr Ziel war es, die Camper ausschliesslich in Deutschland zu produzieren und zu verkaufen. Als ich mich erkundigte, ob ich das Konzept, mit eigenem Bau und Verkauf, in der Schweiz anbieten könnte, stimmten sie schnell zu.» Der Markt war klein, da nur wenige Menschen das Produkt kannten. Das hielt jedoch Mikko nicht davon ab, bereits im Sommer 2021 die ersten Kunden zu gewinnen.

Der Kuckoo Camper bietet eine andere Art des Campens als herkömmliche Wohnwagen. Er ist kompakter und leichter, er kann von Standard- und sogar Elektroautos gezogen werden: «Es ist ein Anhänger, der sich mit der Hand bewegen lässt. Da er klein ist, muss man nicht auf Campingplätzen übernachten, sondern kann in der Natur oder auf Parkplätzen bleiben.»



remorque que l'on peut déplacer à la main. Comme elle est petite, il n'y a pas besoin de séjourner dans des campings, on peut aller dans la nature ou sur des places de parking. »

Fabriqué en bois, le Kuckoo Camper est durable et maintient une température agréable en tout temps. Sa légèreté permet également de voyager plus loin et plus rapidement qu'avec une caravane classique. Chaque Kuckoo est fabriqué à la main par Mikko et sa petite équipe, rendant chaque pièce unique et avec une attention particulière sur l'aspect écologique.

Le partenariat avec le Vacherin Fribourgeois AOP apporte des avantages des deux côtés. Pour Mikko Schneider, collaborer avec une marque bien établie apporte de la visibilité à son activité : « Cela m'a également permis de ne pas financer seul un Kuckoo supplémentaire disponible en location. J'en ai maintenant cinq à disposition. »

Pour le Vacherin Fribourgeois AOP, l'objectif est de proposer une expérience unique autour du produit. Il s'agit notamment d'offrir la possibilité de voyager au cœur des alpages pour en découvrir la fabrication.

Le Kuckoo est également un produit intéressant, avec du caractère comme le Vacherin Fribourgeois AOP et il a les mêmes valeurs : authenticité et régionalité. Il devrait contribuer à faire connaître le Vacherin Fribourgeois AOP, notamment en Suisse alémanique.

Plus d'infos sur: <https://www.kuckoo-camper.ch>

Der aus Holz gefertigte Kuckoo Camper ist langlebig und hält bei jedem Wetter eine angenehme Temperatur. Sein geringes Gewicht ermöglicht ausserdem längeres und schnelleres Reisen als mit einem herkömmlichen Wohnwagen. Jeder Kuckoo wird von Mikko und seinem kleinen Team handgefertigt. Dadurch ist jedes Stück einzigartig, wobei ein besonderes Augenmerk auf dem ökologischen Aspekt liegt.

Die Partnerschaft mit dem Vacherin Fribourgeois AOP bringt für beide Seiten Vorteile. Für Mikko Schneider vergrössert die Zusammenarbeit mit einer etablierten Marke die Sichtbarkeit seines Betriebs: « Ausserdem musste ich einen zusätzlichen auf Mietbasis verfügbaren Kuckoo nicht allein finanzieren. Nun habe ich fünf zur Verfügung. »

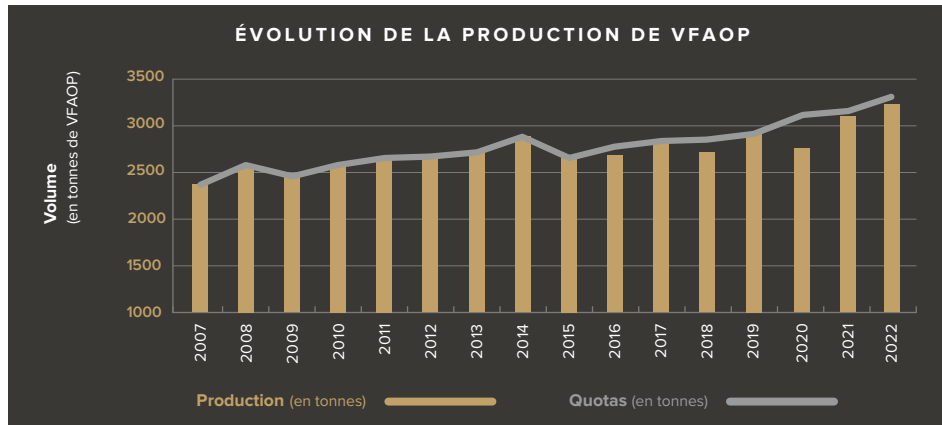
Für den Vacherin Fribourgeois AOP besteht das Ziel darin, ein einzigartiges Erlebnis rund um das Produkt anzubieten. Es soll unter anderem die Möglichkeit geboten werden, in das Herz der Alpweiden zu reisen, um die Herstellung zu entdecken.

Der Kuckoo ist ebenfalls ein interessantes Produkt, mit Charakter wie der Vacherin Fribourgeois AOP und er hat die gleichen Werte: Authentizität und Regionalität. Er soll mit-helfen, die Bekanntheit des Vacheirn Fribourgeois AOP zu steigern, insbesondere in der Deutschschweiz.

Weitere Infos: <https://www.kuckoo-camper.ch>

Un nouveau record de production

Neuer Produktionsrekord



Après une année 2021 qui avait battu tous les records, aussi bien dans la production, que l'exportation, il était difficile de faire mieux. Et pourtant, c'est chose faite en 2022 du côté de la production, avec pas moins de 3'241 tonnes, soit une augmentation de 4% depuis l'année précédente et de 20% par rapport à dix ans plus tôt, en 2012. La production d'alpage est également en progression avec 94 tonnes.

Ces chiffres prouvent que notre filière continue sa croissance, et cela même durant une année comme 2022 avec la grande sécheresse de l'été et le manque de fourrage. Cette augmentation de la production avait d'ailleurs déjà été ressentie dès le premier semestre. Toutefois, il est essentiel pour notre Interprofession de rester attentive et de garder une relation correcte entre la production et le marché, ceci afin d'éviter des surplus de stocks et des baisses de prix.

Du côté des exportations, après un niveau record en 2021, nous avons subi un recul de 9,2% en 2022, soit 40 tonnes de moins. Cela s'explique par la crise et l'inflation qui touchent fortement les principaux pays où est exporté le Vacherin Fribourgeois AOP. De plus, la force du franc suisse vis-à-vis de l'euro renchérit également notre produit à l'étranger. Pour la suite, la branche essaie de maintenir les volumes pour les prochaines années avec ses partenaires principaux, tout en cherchant également de nouveaux pays d'exportation.

Nach einem Jahr 2021, das alle Rekorde gebrochen hatte, sowohl in der Produktion als auch im Export, war es schwierig, es besser zu machen. Und doch ist es 2022 auf der Produktionsseite geschehen, mit nicht weniger als 3'241 Tonnen, was einem Anstieg um 4% seit dem Vorjahr und um 20% im Vergleich zu zehn Jahren zuvor, 2012, entspricht. Auch die Alpproduktion hat mit 94 Tonnen zugenommen.

Diese Zahlen zeigen, dass unsere Branche weiterwächst, auch in einem Jahr wie 2022, in dem wir der grossen Trockenheit im Sommer und Futtermangel zu kämpfen hatten. Diese Produktionssteigerung war bereits im ersten Halbjahr spürbar. Für unsere Branchenorganisation ist es jedoch wichtig, aufmerksam zu bleiben und ein angemessenes Verhältnis zwischen Produktion und Marktnachfrage aufrechtzuerhalten, um Überbestände und Preissenkungen zu vermeiden.

Auf der Exportseite verzeichneten wir nach einem Rekordniveau im Jahr 2021 einen Rückgang um 9,2% - oder 40 Tonnen weniger. Dies ist auf die Krise und die Inflation zurückzuführen, von denen die wichtigsten Länder, in die der Vacherin Fribourgeois AOP exportiert wird, stark betroffen sind. Zudem verteuert die Stärke des Schweizer Frankens gegenüber dem Euro auch unser Produkt im Ausland. In der Folge versucht die Branche, das Volumen mit ihren Hauptpartnern für die nächsten Jahre zu halten, sucht aber auch nach neuen Exportländern.

— SAVOUREZ L'INSTANT —

Des sushis au Vacherin Fribourgeois AOP

Sushi aus Vacherin Fribourgeois AOP

Apprécié sous toutes ses formes, le Vacherin Fribourgeois AOP offre d'innombrables possibilités à celles et ceux qui souhaitent faire preuve d'originalité. C'est le cas de Cyrille Hoarau et Laurent Arn, fondateurs de « Swiss in Sushi » qui revisitent les produits traditionnels suisses de façon moderne, sous la forme de sushi. Parmi leur assortiment, le Vacherin Fribourgeois AOP dispose aussi de sa déclinaison, entouré de röstis de pommes de terre croustillant.

Laurent Arn et Cyrille Hoarau sont tous les deux cuisiniers de formation. Ils se sont rencontrés en 2007, à l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey, et sont restés amis depuis. C'est 13 ans plus tard, en été 2020, qu'ils se retrouvent les deux à un tournant de leur carrière professionnelle et que l'idée de lancer un projet ensemble prend vie : « Ces réflexions étaient indépendantes du Covid, mais la situation liée à la pandémie a peut-être accéléré notre envie de changement. »

L'idée de sushis a été apportée par Cyrille, qui avait déjà fait des tests plusieurs années en arrière. Le but de leur démarche est d'innover et moderniser les plats traditionnels, tels que le papet vaudois, et les produits du terroir, sous forme de finger food : « C'est un moyen de déguster nos spécialités suisses en une bouchée, attractives aussi bien pour la population locale que pour les touristes. » Pour les deux cuisiniers, la qualité du produit est au cœur de leur démarche et ils travaillent notamment avec plusieurs produits d'appellation d'origine protégée (AOP) et

Der Vacherin Fribourgeois AOP wird in all seinen Formen geschätzt und bietet unzählige Möglichkeiten für diejenigen, die Originalität zeigen möchten. Dies ist der Fall bei Cyrille Hoarau und Laurent Arn, den Gründern von « Swiss in Sushi », die traditionelle Schweizer Produkte zeitgenössisch in Form von Sushi neu interpretieren. Zu ihrem Sortiment gehört auch der Vacherin Fribourgeois AOP, umhüllt von knusprigen Kartoffelröstis.

Laurent Arn und Cyrille Hoarau sind beide ausgebildete Köche. Sie lernten sich 2007 im Hôtel des Trois Couronnes in Vevey kennen und sind seitdem befreundet. 13 Jahre später, im Sommer 2020, haben sich die beiden an einem Wendepunkt in ihren jeweiligen beruflichen Laufbahnen wieder getroffen und die Idee, gemeinsam ein Projekt zu starten, wurde geboren: « Diese Überlegungen waren zwar unabhängig von Covid, aber die Situation im Zusammenhang mit der Pandemie könnte unseren Wunsch nach Veränderung angespornt haben. »

Die Sushi-Idee stammt von Cyrille, der bereits mehrere Jahre zuvor Tests durchgeführt hatte. Das Ziel ihres Ansatzes ist es, traditionelle Gerichte wie Waadtländer Papet oder andere lokale Produkte in Form von Fingerfood zu erneuern und zu modernisieren: « Es bietet die Möglichkeit, unsere Schweizer Spezialitäten in einem Bissen zu genießen, was sowohl für die lokale Bevölkerung als auch für Touristen attraktiv ist. » Für beide Köche steht die Qualität des Produkts im Mittelpunkt

d'indication géographique protégée (IGP) : « Nous avons contacté les labels et avons obtenu l'autorisation de les utiliser dans nos appellations et notre marketing, à condition de respecter leurs chartes. »

Tous les produits utilisés sont vaudois, sauf le Vacherin Fribourgeois AOP qui fait exception. C'est Laurent qui apporté l'idée d'utiliser ce fromage : « Je connais le Vacherin Fribourgeois AOP depuis tout petit et j'adore son côté piquant. Si ça ne tenait qu'à moi, nous utiliserions le plus corsé dans notre recette. Mais nous avons préféré opter pour du plus doux, afin que le goût plaise au plus grand nombre. »

Le plus compliqué a été de trouver la technique pour que le fromage tienne au centre du sushi et ne coule pas lors de la réchauffe : « Il a fallu plusieurs tests, mais nous avons fini par trouver une manière de faire, qui est notre secret de fabrication. »

Le résultat est plus que réussi, avec le Vacherin Fribourgeois AOP entouré de röstis croustillants. Un sushi dont le goût reste en bouche et que les deux amis recommandent de déguster en dernier.

Pour les autres sortes de leur assortiment aussi, Laurent et Cyrille sont passés par de nombreux essais, afin que le design soit idéal et surtout que tous les ingrédients se tiennent par-

und sie arbeiten insbesondere mit mehreren Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) und geschützter geografischer Angabe (IGP): «Wir haben uns an die jeweiligen Labels gewandt und die Erlaubnis erhalten, sie in unseren Namen und in unserem Marketing zu verwenden, vorausgesetzt, wir halten uns an ihre Richtlinien.»

Alle verwendeten Produkte sind Waadtländer, mit Ausnahme des Vacherin Fribourgeois AOP. Es war Laurent, der die Idee hatte, diesen Käse zu verwenden: «Ich kenne den Vacherin Fribourgeois AOP seit meiner Kindheit und liebe seine Schärfe. Wenn es nach mir ginge, würden wir nur die vollmundigsten und kräftigsten Produkte für unsere Rezepte verwenden. Aber wir haben es vorgezogen, uns für einen milderen Käse zu entscheiden, damit wir den Geschmack eines grösseren Kreises von Geniessern treffen.»

Am schwierigsten war es, die richtige Technik zu entwickeln, damit der Käse in der Mitte des Sushis fest bleibt und nicht beim Erhitzen tropft: «Wir mussten mehrere Tests durchführen, aber am Ende haben wir einen Weg gefunden, der unser Herstellungsgeheimnis ist.» Das Ergebnis ist mehr als gelungen, denn der Vacherin Fribourgeois AOP ist von knusprigen Röstis umgeben. Ein Sushi, dessen Geschmack im Mund bleibt und den die beiden Freunde zum Schluss zur Verkostung empfehlen.







faitement pour que les sushis se mangent facilement : « Nous sommes au point maintenant, mais nos produits restent artisanaux, avec uniquement des ingrédients naturels. La production nous demande donc beaucoup de temps, ce qui n'en laisse pas autant qu'on le souhaiterait pour développer notre commerce. » Pour les curieux qui souhaiteraient découvrir ces créations, vendues surgelées prêtes à être réchauffées au four, plusieurs épiceries en proposent dans leur assortiment (les points de vente sont à retrouver sur leur site swissinsushi.ch). Mais la dé-

***Je connais le Vacherin Fribourgeois
AOP depuis tout petit et j'adore son côté
piquant.***

marche commerciale des deux cuisiniers était d'abord de faire de la revente via des professionnels, comme les restaurants ou les bars à vin. Ils sont également présents à divers événements, pour des cocktails dînatoires, et même dans certains restaurants d'entreprises.

Pour la suite, le principal objectif de Cyrille et Laurent sera de pouvoir produire les sushis à plus grande échelle, ce qui leur permettra une meilleure régularité et de pouvoir faire prospérer l'entreprise. Ils souhaiteraient ensuite pouvoir étendre leurs ventes et toucher notamment la Suisse-alsacienne. Enfin, ils ont l'envie de créer et mettre au point de nouvelles recettes, avec d'autres produits traditionnels des régions de Suisse, toujours dans le but de les mettre en avant de manière moderne, originale et innovante.

Auch für die anderen Sorten ihres Sortiments haben Laurent und Cyrille zahlreiche Versuche durchlaufen, damit das Design ideal ist und vor allem alle Zutaten perfekt zusammenpassen, damit Sushi leicht gegessen werden kann: «Wir sind jetzt auf dem neuesten Stand, aber unsere Produkte sind immer noch handwerklich, d. h. nur mit natürlichen Zutaten hergestellt. Die Produktion nimmt also viel Zeit in Anspruch, so dass uns leider nicht so viel Zeit bleibt, wie wir gerne hätten, um unseren Handel auszubauen.»

Für Neugierige, die diese tiefgefrorenen, ofenfertigen Kreationen entdecken möchten, bieten mehrere Lebensmittelgeschäfte sie bereits in ihrem Sortiment an (Die Verkaufspunkte sind auf swissinsushi.ch zu finden.). Der Geschäftsansatz der beiden Köche bestand jedoch zunächst darin, über professionelle Anbieter wie Restaurants oder Weinbars weiterzuverkaufen.

***Ich kenne den Vacherin Fribourgeois
AOP seit meiner Kindheit und liebe
seine Schärfe.***

Sie sind auch auf verschiedenen Veranstaltungen, bei Cocktailpartys und sogar in einigen Betriebsrestaurants anzutreffen.

Das Hauptziel von Cyrille und Laurent ist es, Sushi in grösseren Mengen zu produzieren, was ihnen eine bessere Regelmässigkeit ermöglicht und das Unternehmen gedeihen lässt. Sie möchten dann ihre Verkäufe ausbauen und insbesondere die Deutschschweiz erreichen können. Schliesslich haben sie den Wunsch, mit anderen traditionellen Produkten aus den Regionen der Schweiz neue Rezepte zu kreieren und zu entwickeln, immer mit dem Ziel, diese auf moderne, originelle und innovative Weise hervorzuheben.



Savourer l'instant



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans