

Cuchaule en duo

● Cuchaule au fil de safran (2011) ● Cuchaule au fil de safran (2007)

Parcours mouvementé que celui de Margrit et Gérald Saudan! Surtout au début de leurs carrières respectives, où ils ont un peu joué aux globe-trotters de la boulangerie-pâtisserie. Lui, maîtrise de confiseur et de boulanger en poche, a bossé dix ans en Valais. D'abord à Crans-Montana puis au gastro des Vallotton, à Martigny. Direction ensuite Saint-Moritz, au Palace d'abord,

puis au Jöhri's Talvo, l'une des meilleures tables de Suisse. Et pour finir, une croisière de huit mois sur un paquebot pour découvrir le monde en travaillant treize heures par jour. Margrit, elle, pâtissière-confiseuse de métier, l'a suivi dans toutes ses pérégrinations, mais en travaillant souvent dans un autre établissement. Bon, sur le paquebot, ils partageaient bien la même cuisine. Et puis, il y a cinq ans, le couple s'est posé

à l'entrée de Fribourg, dans une boulangerie-pâtisserie qu'il a entièrement rénovée cet été. Avec une spécialité qui lui a valu deux médailles d'or à Courtemelon et trois au Swiss Baker Trophy: la cuchaule au fil de safran. Une cuchaule bientôt estampillée bio, lorsque le précieux safran bio commandé directement en Grèce sera arrivé.

► Tél. 026 424 15 83



Margrit et Gérald Saudan présentent leur fameuse cuchaule et quelques douceurs en vente dans leur magasin de Fribourg.