Spécialités du terroir

Distinctions pour des artisans fribourgeois

Lors du Slow Food Market à Zurich, les boulangeries Saudan à Fribourg et Aebersold à Morat ont reçu, respectivement, le Prix d'excellence et le Prix du meilleur producteur du concours des produits du terroir de leur catégorie.

Margrit et Gérald Saudan se sont vus remettre le Prix d'excellence pour leur cuchaule au fil de safran. Quant à Bernhard Aebersold, il a reçu le Prix du meilleur producteur de la catégorie boulangerie.

Le Concours suisse des produits du terroir s'est déroulé à Delémont-Courtemelon (JU), début octobre. Plus de 900 produits inscrits ont témoigné de la grande diversité des spécialités régionales. Le jury a récompensé d'une médaille d'or, d'argent ou de bronze 274 d'entre eux.

Dans chacune des cinq catégories, les jurés ont aussi nominé quatre produits pour le Prix d'excellence et le Prix du meilleur producteur. Les gagnants ont été désignés par un jury lors du Slow Food Market. La manifestation s'est tenue à Zurich, du 11 au 13 novembre.

Dans la catégorie Produits boulangers & pâtissiers, le jury a décerné le Prix d'excellence à la cuchaule au fil de safran de la boulangerie Saudan à Fribourg.

Le Prix du meilleur producteur est revenu au boulanger-pâtissier, Bernhard Aebersold. «Un commerce spécialisé proposant des produits régionaux dispose encore de bonnes chances de succès sur le marché. L'unicité offre une belle opportunité de se mettre en avant», a souligné l'artisan de Morat (FR).

Ce prix récompense, le producteur qui a obtenu la meilleure moyenne des notes de trois produits au moins, présentés dans la même catégorie.

Artisans à encourager

Yves Beuchat, président du jury de la catégorie boulangerie-pâtisserie, s'est dit impressionné par le haut niveau des spécialités présentées. «Les produits dégustés ont tous été de qualité exceptionnelle. C'est malheureusement dommage qu'il n'y ait pas eu davantage de boulangeries-pâtisseries artisanales présentes. J'encourage tous les producteurs à participer activement à la prochaine édition en 2013. Cela en vaut la peine comme le démontre l'écho important dans la presse et auprès du public.»

Au final, les organisateurs du Concours suisse des produits du terroir ont atteint leur objectif, à savoir: promouvoir la qualité, l'authenticité et l'esprit d'innovation de l'artisanat régional. Tg

† Ruedi Steiner, 1933–2011

L'ancien président de l'ASPBP, Ruedi Steiner est décédé dans la nuit de dimanche, à la suite d'une longue maladie. Il était âgé de 78 ans.

Ruedi Steiner a marqué durant des décennies l'entreprise Steiner Flughafebeck AG à Zurich. Il l'a conçue, construite et amenée à ce qu'elle est encore aujourd'hui.

Ruedi Steiner

Comité directeur et présidence

Il ne s'est non seulement engagé pour son entreprise mais également pour notre association professionnelle. En 1985, il a rejoint le comité directeur de l'ASPBP. Il a été élu président lors du congrès en 1994. Il a dirigé l'association durant quatre ans avec beaucoup de compétences, de qualité et d'entregent. En 1998, il a été nommé membre d'honneur.

Nous garderons un très bon souvenir de Ruedi Steiner et nous présentons à son épouse Elsbeth, à sa famille ainsi qu'à ses proches nos sincères condoléances.

Pour le comité directeur de l'ASPBP:
Beat Kläy, directeur

Exclusivité «panissimo»

Savognin (GR): offre spéciale hiver 2011/12

La région de Savognin (photos en page 11) propose des possibilités de vacances merveilleuses et variées. Cet hiver, les lecteurs de «panissimo» peuvent bénéficier de trois magnifiques offres.

Cartes journalières des remontées mécaniques de Savognin
- Remontées gratuites pour les enfants jusqu'à 10 ans!
- 2 cartes journalières pour le prix d'une:

pour l'achat d'une carte journalière hiver 2011/12 adulte, une deuxième carte est offerte pour le même jour.
- Présenter cette page ou une copie de celle-ci aux caisses des remontées.

Savognin Bergbahnen AG, info@savogninbergbahnen.ch,
Tél. 081 300 64 00, www.savogninbergbahnen.ch.

Hôtel Cube Savognin: –30 %
- Situé sur les pistes de ski, nombreuses animations.
- 30% de réduction durant la saison d'hiver 2011/12

(en dehors de la période du 26 décembre 2011 au 8 janvier 2012).
- 4 nuits en demi-pension; incl. 4 ski pass, Cube fun sports, Cube Club, Relax area, Fitness area et bar 24 h. Séjour du dimanche au jeudi.

Possibilité de nuitées supplémentaires sur demande.
- Réservation/infos avec la mention: «panissimo»

CUBE Savognin, reservierung.savognin@cube-hotels.com,
tél. 081 659 14 14, www.cube-savognin.ch.

Hôtel Ela, Salouf (à proximité de Savognin): –30%
- Hôtel familial dans un cadre calme
- 30% de réduction (enfant gratuit jusqu'à dix ans!) durant la saison d'hiver 2011/12 (en dehors des périodes du 24 décembre 2011 au 7 janvier 2012 et du 18 au 25 février 2012).
- 4 nuits en demi-pension incl. 4 ski pass, navette, piscine couverte avec wellness, internet sans fil, séjour du lundi au vendredi.

Possibilité de nuitées supplémentaires sur demande.
- Réservation/infos avec la mention: «panissimo»

Hôtel Ela Salouf, info@hotel-ela.ch, tél. 081 669 11 11, www.hotel-ela.ch