



Le chef étoilé du Péroles à Fribourg cuisine le homard bleu avec du mini-fenouil de Sédeilles.

FRIBOURG, MORAT ET ESTAVAYER-LE-LAC

# Fribourg gourmand

Oubliez la fondue au vacherin, la cuchaulle de la Bénichon et le gâteau du Vully: la gastronomie fribourgeoise ne se résume plus à ces grands classiques, certes irrésistibles. Pour s'en convaincre, il suffit de partir à la découverte des bonnes adresses du canton.

Texte: Pierre Wuthrich Photos: Guillaume Mégevand

## **F**ribourg, Morat et Estavayer-le-Lac partagent bien des points communs.

Premièrement, les trois villes se sont toutes développées autour de cités médiévales qui méritent à elles seules le voyage. Secondement, leur centre historique constitue le décor idéal pour de nombreux restaurants, cafés et bars qui font tous montre d'une belle créativité. Parmi eux, certains font figure d'incontournables. C'est le cas du grand Pierrot Ayer, maître de la haute gastronomie fribourgeoise qui a récemment déménagé dans un espace signé Mario Botta. C'est aussi le cas du tea-room Monnier à Morat,

qui a vu défiler durant le XX<sup>e</sup> siècle de nombreux pâtissiers étrangers venus se former auprès du maître. C'est encore le cas de la Pinte du Vieux Manoir à Meyrier, une adresse qui fait dialoguer les saveurs scandinaves ou asiatiques avec des produits du terroir suisse.

À ces grands classiques viennent s'ajouter des adresses plus récentes. Parfois décalées au niveau décoration, elles ont à cœur de favoriser les cycles courts et de travailler avec des produits de saison, comme le Frogs and Roses à Estavayer ou Les Menteurs qui ont trouvé place dans l'ancienne brasserie Cardinal à Fribourg. Le chef-lieu compte aussi des restaurants

ayant un supplément d'âme. Soit car ils engagent des accidentés de la vie afin de les réinsérer professionnellement, soit car ils permettent aux plus démunis de manger un – bon – repas chaud sans bourse délier. Bref, ces adresses apportent une saveur supplémentaire en bouche et ont toute leur place dans notre sélection.

Enfin, il faut encore évoquer les producteurs et artisans qui se démènent pour proposer des produits originaux, que ce soit des cafés torréfiés à Fribourg ou des lentilles vertes et du quinoa cultivés sur le Mont-Gibloux. Bref, on le voit, le canton ne cesse de se réinventer – pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands.



LE PORT

**Le Port, un bistrot sympa au bord de la Sarine dans la Basse-Ville de Fribourg.**

# En balade

LE CANTON DE FRIBOURG EST FIER DE SON BILINGUISME. MAIS QUAND IL S'AGIT DE CUISINE, TOUT LE MONDE PARLE LA MÊME LANGUE. LAISSEZ-NOUS VOUS PRÉSENTER QUELQUES-UNES DE NOS ADRESSES PRÉFÉRÉES.



**Pierre Wuthrich**

**Journaliste tout terrain pour Migros Magazine, Pierre Wuthrich n'a pas hésité longtemps avant d'accepter la mission de Migusto, à savoir dresser une liste de bonnes adresses à Fribourg, Morat et Estavayer-le-Lac. Tout d'abord car il aime aller à la rencontre de gens passionnés et passionnants et ensuite car il rechigne rarement à goûter de bons petits plats. Pour sa sélection, Pierre Wuthrich a pu compter sur des connaisseurs du cru: sa belle-famille et ses amis fribourgeois.**

## Région de Morat

### Freiburger Falle

Ancienne cave à glace du XV<sup>e</sup> siècle, la Freiburger Falle (ou trappe fribourgeoise) est gérée depuis 2010 par Gilles Montani qui a imaginé une carte faisant la part belle à la viande et au fromage. «L'idée de base est de proposer des produits de très grande qualité et de les transformer le moins possible.» Ses plats signatures? L'angus beef rassis sur l'os et cuit sur charbon de bois ou les fondues grand cru à base de plusieurs variétés de vacherin et de vieux gruyère. **ff-murten.ch**

### Adler Boutique Hotel & Pub

La plus vieille auberge de Morat, ouverte en 1396, a vu passer du beau monde, dont Goethe, qui rédigea quelques poèmes, et Casanova, qui en déclama sans doute quelques-uns... Rénovées en 2020, les quinze chambres affichent un design épuré et élégant. Au rez-de-chaussée, le pub propose des tartes flambées faites maison, des gins rares d'Espagne et d'Italie ainsi qu'une bière, la Simply Beer, produite à Morat par Rolf Allemann et proposée uniquement ici. So chic. **adler-murten.ch**

### La Pinte du Vieux Manoir

Au bord du lac de Morat, la Pinte du Vieux Manoir de Meyrier séduit immédiatement avec son style de gentilhommière et son beau parc arboré. Ici, Michel Hojac officie en maître depuis 2020. Ancien chef du Giardino Mountains de Saint-Moritz, le Bernois s'épanouit loin des diktats des cinq-étoiles. Ce qu'il aime par-dessus tout? Mélanger les influences et marier des saveurs scandinaves, asiatiques et fribourgeoises. «Je trouve l'inspiration dans notre jardin d'herbes aromatiques et notre potager que nous allons encore agrandir.» Il en ressort des plats comme ce ceviche de saumon des Grisons à la pomme verte et au concombre mariné au ponzu agrémenté de bourrache. **vieuxmanoir.ch**



Gilles Montani gère le pub de l'hôtel Adler et le restaurant Freiburger Falle établi dans une ancienne cave à glace.



La Freiburger Falle ne propose que de la viande de la plus haute qualité.



La Pinte du Vieux Manoir vous accueille dans un cadre chaleureux et élégant.

UN PLAT D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR: CEVICHE DE SAUMON DES GRISONS. À DÉGUSTER À LA PINTTE DU VIEUX MANOIR.





Les remparts offrent une vue imprenable sur les toits de la vieille ville de Morat.



La fameuse tranche aux truffes du tea room Monnier fait fondre les amateurs de chocolat.

## Tea-room Monnier

Entrer dans un tea-room a quelque chose de réconfortant car ces lieux évoquent souvent des souvenirs d'enfance. C'est le cas du tea-room Monnier, une institution depuis 1912. Sur la terrasse ou dans la salle au mobilier de style Louis XV, on vient – de loin – déguster des classiques de la pâtisserie (caracs, tartelettes au citron) ou des tranches aux truffes, la spécialité de la maison. Tout ce qui est proposé est confectionné sur place, dans le laboratoire où s'activent une vingtaine de personnes. [monnier.swiss](http://monnier.swiss)

## Région de Fribourg

### Le Point Commun

Au centre-ville de Fribourg, la place Jean-Tinguely n'est de loin pas la plus belle. Il vaut toutefois la peine de s'y attarder car en son centre, le théâtre de l'Équilibre abrite un café fort convivial, Le Point Commun. Ici les gérants travaillent avec des producteurs locaux, dont Jean Armand Singy et Felix Edgar Schwenter de la boulangerie Brut, sise au 8<sup>e</sup> étage du théâtre. Au 3<sup>e</sup> étage, Le Point Commun se transforme en Point de vue, un espace de coworking fonctionnant sur le mode de l'anti-café. Ici, le client débourse 5 francs pour une heure ou 10 francs pour la journée et peut ensuite travailler à son aise tout en profitant de boissons (café, eau aromatisée) gratuites.

[lepointcommun.ch](http://lepointcommun.ch)



Le Point Commun: inratable puisque situé dans l'imposant bâtiment du théâtre de l'Équilibre.

### Poupponne et Loulette

Maman de quatre enfants et criminaliste de formation, Camille Schönenweid a découvert le monde du café durant ses voyages. Formée à Copenhague, où les Danois excellent dans les torrifications légères qui ne lissent pas les arômes, la Fribourgeoise s'est lancée dans l'aventure en 2018 en ouvrant Poupponne et Loulette, du nom de ses deux grands-tantes. «Je privilégie les cafés de spécialité, soit des grains complexes et riches en bouche, qui sont par ailleurs traçables.» Lorsqu'elle ne torréfie pas ses grains et les vend sur le site de blueFACTORY ou au marché d'En Bas en vieille ville de Fribourg, Camille Schönenweid joue les barista en tant que traiteur. Et s'il lui reste du temps, elle développe des recettes comme ce tonic maison à base d'hibiscus et de cascara, la pulpe de la cerise de café, séchée et infusée. [poupponneetloulette.ch](http://poupponneetloulette.ch)



À Fribourg, au Poupponne et Loulette, Camille Schönenweid torréfie des qualités particulières de café, dont l'origine est traçable.

## Les Menteurs

Dans la campagne fribourgeoise, chaque restaurant a sa table des menteurs, celle où les habitués s'asseyent volontiers et enjolivent la réalité. Le restaurant des Menteurs, installé sur le site de blueFACTORY à Fribourg, poursuit cette tradition même si l'idée n'est ici que de créer un lieu convivial, dans une ambiance postindustrielle. Pas trace de mensonge en cuisine non plus. La carte qui change chaque jour affiche la couleur: les viandes proviennent de la boucherie Bertschy, les truites de la pisciculture du Gottéron et les pâtes Pastabate sont confectionnées sur place devant les clients. [lesmenteurs.ch](http://lesmenteurs.ch)

## Le Pérolles

C'est dans un espace dessiné par Mario Botta que Pierrot Ayer a pris ses nouveaux quartiers. Malgré le déménagement, le grand chef (1 étoile au Michelin et 17 points au GaultMillau) est resté fidèle à ses valeurs. Il continue ainsi de se montrer intrinsèque sur la fraîcheur des produits et de travailler avec le plus grand respect la viande, les fruits et les légumes qu'il se procure chez des producteurs locaux. Le résultat? Un homard bleu rôti sur carapace qui se marie au mini-fenouil de Sédeilles et un tartare de filet de bœuf suisse qui dialogue avec des câpres frites. Aussi divin que mémorable. [leperolles.ch](http://leperolles.ch)

## Le Tunnel

En vieille ville de Fribourg, Le Tunnel permet de manger fort honorablement dans une ambiance sans chichis. Son cordon-bleu au jambon de la borne et au vacherin connaît un succès qui ne se dément pas. Le restaurant se distingue surtout des autres par le fait qu'il est ici possible d'offrir des menus «suspendus». Chaque client peut faire un don de 10 francs et ainsi permettre aux personnes en situation de précarité de manger gratuitement le plat du jour. [le-tunnel.ch](http://le-tunnel.ch)

## Le Port

Dans la Basse-Ville de Fribourg, Le Port est un lieu unique aménagé au bord de la Sarine. À la fois jardin participatif, espace culturel offrant une scène aux talents locaux et bistrot, on y mange des mets de saison, tout en refaisant le monde dans un décor hétéroclite. À ne pas manquer: le surprenant sirop de monarde, une plante poussant sur place. Notons encore que le chef Patrice Dolbeau emploie plusieurs personnes en situation de réinsertion professionnelle. [leport.ch](http://leport.ch)



**Pierrot Ayer (à gauche), le chef étoilé du Pérolles, travaille les produits avec le plus grand respect.**

**Au Domaine Notre-Dame de la Route, le chef Philippe Kobeya n'a qu'à se servir pour concocter une carte de saison.**



**CRÉATION DES MENTEURS:  
TERRINE AUX FRUITS  
SECS AVEC CHUTNEY ET  
SALADE CROQUANTE.**



**Le Tunnel, une adresse sans chichis qui se distingue par sa générosité face à la précarité.**





Pour un apéro convivial, Le Port et ses variations de tapenades.



L'aubergine farcie sur boulgour de Notre-Dame de la Route.



La Sarine coule paisiblement à travers la Basse-Ville de Fribourg.



POMME, BETTERAVE, CITRON, POIRE ET GINGEMBRE POUR CE JUS FRAIS DU BLISS.



Pionniers du véganisme: Timothy et Cristina Condon du Bliss.



Lentilles, quinoa et poires à Botzi sont autant de spécialités locales qui vous attendent à Villarod.

## Notre-Dame de la Route

Parler de cuisine du jardin prend tout son sens au restaurant du Domaine Notre-Dame de la Route. Car ici, le chef Philippe Kobeya dispose d'un potager de 1200 m<sup>2</sup>, dont 400 en serre non chauffée, et d'un vaste verger. Le jardin est lui sous la responsabilité de Jérôme Simonet, qui travaille dans le cadre d'un atelier vert avec des personnes à l'Al. C'est que derrière le Domaine de Notre-Dame de la Route se cache le Centre d'intégration socioprofessionnelle de Fribourg qui tend la main aux accidentés de la vie. [domaine-ndr.ch](http://domaine-ndr.ch)

## Bliss

C'est dans une ancienne boucherie que Cristina et Timothy Condon ont ouvert en 2018 le premier restaurant végan de Fribourg. «Ce clin d'œil nous plaît assez car il traduit l'évolution de la société», expliquent les jeunes parents. Ici végétaliens et flexitariens viennent avant tout pour le buffet chaud – et bio – où les dals de lentilles, les légumes sautés et le *planted chicken* à base de petits pois connaissent un beau succès. [www.bliss.eco](http://www.bliss.eco)

## Région du Gibloux

### Quinoa de Villargiroud

Quand Samuel et Baptiste Chassot ont commencé en 2017 à planter du quinoa, les deux frères ont un peu passé pour des originaux. Aujourd'hui, on les considère comme des visionnaires car la plante s'est bien acclimatée. «Nous la cultivons sans aucun produit phytosanitaire», précisent les deux agriculteurs. Autre corde à leur arc: l'avoine nu, vendu sous le nom de riz des prés. «Il se cuisine comme du riz complet, glisse la maman. Pour ma part, je le grille dans une poêle sans matière grasse et le sers à l'apéritif au lieu des cacahuètes.» **Vente directe à la ferme**

### Lentilles vertes de Villarod

«J'avais envie de cultiver des produits de garde, moins rapidement périssables que des pruneaux ou des mirabelles», explique Bertrand Perritaz, agriculteur à Villarod lorsqu'on lui demande pourquoi il s'est lancé dans la culture des lentilles vertes. Il y a dix ans, le Fribourgeois a fait ses premiers essais sur 3 m<sup>2</sup>. Aujourd'hui, Bertrand Perritaz en cultive 7000 avec sa femme Fabienne, tant la demande est forte. Parmi ses clients fidèles, citons le grand chef Pierrot Ayer, du restaurant gastronomique Le Pérolles. **Vente directe à la ferme**

## Région d'Estavayer-le-Lac

### Frogs and Roses

À Estavayer, Benjamin Aebischer, copropriétaire du café Frogs and Roses avec son épouse Stéphanie, n'a pas son pareil pour mettre à l'aise ses hôtes. Le sourire est généreux, la moustache en spirale rigolote et la déco de son restaurant faite de vieilles publicités et d'anciennes banquettes CFF. En cuisine, Rémy Terranova propose chaque semaine une nouvelle petite carte. *Vitello bondellato* (avec de la bondelle donc), choucroute confite à la bière ou grenadin de veau aux chateaux: le chef a carte blanche pour autant qu'il utilise des produits locaux. Seule exception: le poisson qui n'est pas forcément suisse. [frogsandroses.ch](http://frogsandroses.ch)

### La Vuardaz

À Châtillon, non loin d'Estavayer-le-Lac, la maison d'hôte La Vuardaz séduit par ses belles dimensions d'ancienne maison vigneronne, sa cour agrémentée d'un vieux puits, son jardin de roses et sa vue sur le lac de Neuchâtel. À l'intérieur, Valérie Rossier, l'actuelle propriétaire, a rénové la demeure pour en faire des chambres où les vieux parquets marquetés dialoguent avec des salles de bain modernes. Chambre familiale pour six personnes, suite avec salon cosy et petite maison de vacances avec entrée séparée dans le parc: chacun y trouve son compte. Même Simonetta Sommaruga, qui a passé quelques jours à La Vuardaz l'été dernier. En toute simplicité. [www.lavuardaz.ch](http://www.lavuardaz.ch)

Situé sur la rive sud du lac de Neuchâtel, Estavayer offre de splendides couchers de soleil.



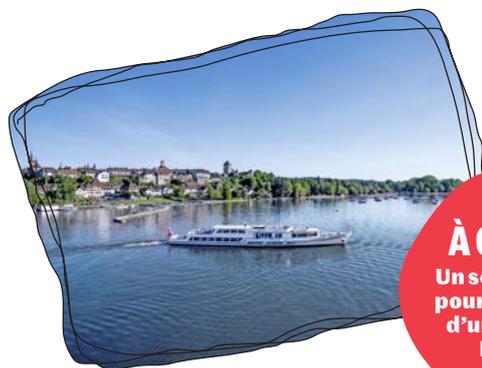
AU FROGS AND ROSES,  
LA LOTTE EST SERVIE  
SOUS UNE EMULSION  
DE BETTERAVE.



La Vuardaz, charmante maison d'hôte située à Châtillon.



Benjamin Aebischer, toujours aux petits soins avec les clients du Frogs and Roses.



**À GAGNER**

Un séjour à Morat pour 2 personnes d'une valeur de Fr. 280.-



## Concours

### Gagnez un séjour à Morat pour 2 personnes!

Le séjour comprend une nuitée dans un hôtel 3 étoiles, petit-déjeuner inclus, ainsi qu'un tour en grand bateau sur le lac de Morat, y compris repas de midi, une part de gâteau à la crème chacun avec café ou thé, l'entrée gratuite au musée historique de Morat et un bon pour une glace à la Gelateria Emilia en guise de cadeau de bienvenue. Vous recevrez également la brochure «Morat à découvrir» pour mieux apprécier la vieille ville et un InfoGuide avec des propositions d'activités et une liste de restaurants.

**Validité:** du 1<sup>er</sup> mai au 12 octobre 2021  
(veuillez consulter les horaires de navigation)

### Comment participer

Répondez à la question posée sur [migusto.ch/morat](http://migusto.ch/morat) jusqu'au 4 avril 2021. Le concours est exclusivement destiné aux membres du club Migusto.

**Conditions de participation sur [migusto.ch/morat](http://migusto.ch/morat)**