

Caves Ouvertes à la Fribourgeoise

La première édition de l'événement Tchiiz! s'inspire des Caves Ouvertes. Le but: faire découvrir les spécialités des producteurs fribourgeois. Dix lieux typiques ouvriront leurs portes pour l'occasion le 15 septembre prochain, en Gruyère.



Les détenteurs d'un Tchiiz Pass pourront déguster vins et fromages dans certains chalets, ouverts pour l'occasion.

Bild: Marcus Gyger

Jusqu'ici, les Caves Ouvertes n'existaient pas dans le canton de Fribourg. Cette exception a inspiré la société d'événementiel gastronomique Vo-Swiss qui lance Tchiiz! Ce nouvel événement s'inspire du succès des Caves Ouvertes, tout en les réinventant. Ce festival de saveurs vise à faire découvrir les spécialités des producteurs fribourgeois aux amateurs de terroir. La première édition se déroulera le samedi 15 septembre entre Bulle, Gruyères et Charmey.

Les organisateurs ont eu l'idée d'associer les produits du terroir aux vins fribourgeois, afin de rendre le concept des Caves Ouvertes applicable dans le Pays de Fribourg. Dix fermes, laiteries, caves à fromage et chalets proposeront des dégustations de vins et fromages, mais également des visites guidées et des ateliers du goût. Les visiteurs devront se munir d'un Tchiiz Pass, acheté à l'avance ou sur place. Ils pourront ensuite se déplacer librement sur le parcours, des bus navettes seront organisés. Les AOP fromagères le Gruyère et le Vacherin Fribourgeois seront le fil rouge de la manifestation, accompagnées de vins du Vully AOC et de l'Etat de Fribourg.

Les organisateurs annoncent vouloir «faire encore mieux en termes d'échanges avec les producteurs» que les Caves Ouvertes. Outre les traditionnelles dégustations, les participants pourront découvrir des lieux normalement fermés au public, s'imprégner du quotidien des artisans du goût et apprendre à apprêter les produits du terroir. Plusieurs visites guidées seront organisées.

Les gourmets pourront également participer à un dîner de gala, à Charmey, le vendredi soir 14 septembre. L'équipe de cuisine du Restaurant L'Enclume de Charmey relèvera le défi de concocter un menu sous forme de buffets successifs, valorisant le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, les vins fribourgeois et d'autres produits du terroir du Pays de Fribourg, tels que les Chocolats Villars.

[tchiiz.ch \(https://tchiiz.ch/index.php/fr/\)](https://tchiiz.ch/index.php/fr/)

htr/lg

Publiziert am Donnerstag, 05. Juli 2018