



Projet En plus des écoles de Marly-Cité et de Grand-Pré, la commune prévoit un troisième établissement d'ici à 2023. » 8



La filière du bois soigne son image

Anniversaire. L'association Lignum Fribourg fête ses 30 ans. Michel Niquille est son secrétaire depuis ses débuts. Il revient sur l'évolution du secteur du bois. » 10

RÉGIONS

7
LA LIBERTÉ
VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

Des restaurants fribourgeois proposent de la chasse végétarienne. Un concept pas au goût de tous

La chasse se déguste aussi sans fusil



A Posieux, les clients de La Croix-Blanche ont le choix entre un menu chasseur et un menu chasseur-cueilleur.



A Bulle, le restaurant Gare à toi propose à la carte une assiette de garniture de chasse sans viande.

« PHOTOS CHARLY RAPPO
« TEXTE MAUD TORNARE

Gastronomie » Certains en salivent durant des mois: l'arrivée de l'automne signe le retour de la chasse dans les restaurants. Si cette spécialité fait le bonheur des amateurs de viande, elle ravit aussi les palais des végétariens et de tous ceux qui apprécient davantage la garniture que le gibier. Servir l'accompagnement de la chasse sans la viande est devenu une pratique courante dans bon nombre de restaurants du canton, soucieux de satisfaire une clientèle plus demandeuse de régime particulier. Certains restaurateurs ont franchi un pas de plus en proposant au menu une version végétarienne de ce mets pourtant typiquement carnivore. Mais le concept ne fait pas l'unanimité chez les professionnels de la gastronomie.

Au restaurant La Croix-Blanche à Posieux, le tartare de bœuf, le boudin à la crème ou le steak de cheval font partie des spécialités de la maison. Boucher, le patron François Galley n'a pourtant pas hésité à proposer «une chasse sans fusil». «Cela fait 14 ans que je suis là et nous avons toujours fait ça. En dehors de la période de chasse, nous proposons aussi un plat végétarien.» Les clients ont le choix entre le menu de chasse traditionnel et le «menu chasseur-cueilleur». En entrée, la terrine de gibier au foie gras servie dans la version carnivore laisse place à un velouté de céleri parfumé à l'huile de noix et saupoudré de tuiles de parmesan dans la version végétarienne.

Une minorité de clients
En plat principal, un feuilleté aux champignons est proposé aux clients qui ne raffolent pas de médaillons de chevreuil. Les deux versions sont accompa-

gnées de choux rouges, de choux de Bruxelles, de poires à Botzi, d'un fruit aux airelles, de marrons et de spätzlis maison. «Très consistante, la garniture de chasse permet facilement de composer un plat sans viande», souligne le patron. Pour l'établissement, il s'agit de répondre aux vœux d'une partie de ses clients. Environ 20% d'entre eux en font la demande. «Cela reste une minorité, mais on peut quand même parler d'une tendance», estime Julia Galley, responsable marketing.

«Une assiette du chasseur sans fusil» figure aussi à la carte du restaurant Alphanet à Fribourg. «Nous accordons une grande importance à la diversité de nos plats», précise François Baumann, directeur de l'hôtel-restaurant. Si l'établissement est réputé pour sa côte de bœuf, il s'y mijote aussi des plats végétariens et, depuis deux ans, de la cuisine vegan. «La société



«Les gens trouvent le concept rigolo»

Jérôme Clerx

évolue et nous devons nous adapter. Cuisiner un plat vegan ne s'improvise pas, cela s'apprend. L'un de nos cuisiniers a d'ailleurs suivi un cours.»

Ouvert depuis janvier 2017, le restaurant bullois Gare à toi propose la garniture de chasse en plat depuis cet automne. «L'an dernier, plusieurs clients nous ont demandé seulement l'accompagnement, alors on s'est dit qu'on allait proposer ça officiellement», explique le chef de cuisine, Jérôme Clerx. Sur la cinquantaine d'assiettes de chasse servies, cinq l'ont été sans viande. «Ce n'est pas énorme, mais le concept plaît. Les gens trouvent ça rigolo.»

Selon les trois restaurants, les végétariens ne sont pas les seuls à succomber. «Certaines personnes n'apprécient pas la viande de chasse mais adorent la garniture, d'autres n'ont simplement pas envie de manger de la viande ce jour-là», énumère

Julia Galley. Parmi ces clients: de nombreuses femmes et des personnes âgées.

Un effet de mode?

Mais pour certains restaurateurs, proposer officiellement un plat végétarien sur le thème de la chasse n'est pas envisageable. Pour Pascal Evert, «la chasse sans viande, ce n'est plus de la chasse». «Mais, comme pour le sans lactose et le sans gluten, nous nous adaptons toute l'année aux demandes de nos clients», ajoute le chef de service à L'Écu. Le restaurant bullois compose ainsi à la demande des plats végétariens sans toutefois les proposer au menu. Même philosophie du côté de l'Auberge de la Couronne à Sâles où le patron Christian Sauterel s'adapte mais n'envisage pas d'exploiter le filon de la chasse sans viande: «Ce sont des effets de mode. Avec le temps, ça passe.» »

PUBLICITÉ

AEBI-KADERLI GARTEN-CENTER

L'automne, période de plantation

Choix énorme et variété de plantes

Dégustation de fruits – choisissez votre propre arbre fruitier, afin d'en profiter longtemps

Automne fleuri & plantation de tombes/arrangement

Visitez votre centre de jardinage – nous vous attendons avec impatience

3186 Dürdingen – Tél. 026 488 33 33
Lu-ve 9h00-18h30, Samedi 8h00-16h00
www.aebi-kaderli.ch

L'agglomération veut également englober le sport

Grand Fribourg » L'agglomération de Fribourg est prête à étendre ses champs de compétences aux infrastructures sportives.

L'abandon du projet de piscine au Platy, à Villars-sur-Glâne, pour des raisons de coûts, donne des ailes au Conseil d'agglomération. Réuni hier à Forum Fribourg dans le cadre de la Cantonale, il a accepté une motion demandant que la gestion des installations sportives devienne une nouvelle tâche de l'agglomération.

L'idée vient de François Grangier (plr, Villars-sur-Glâne). «On ronronne, on gère l'acquis. Les habitants ne savent toujours pas ce que fait l'agglomération, car nos domaines de compétences ne font pas rêver. Donnons un coup de pied dans le moteur trop bien huilé de l'agglomération», a-t-il lancé. Et il a été entendu. Sa motion a été acceptée par 36 voix contre 11 et 2 abstentions.

Présidé par René Schneuwly, le comité d'agglomération était opposé à ce transfert. «Il s'agit d'une tâche importante, a plai-

dé le syndic de Granges-Paccot. L'agglomération devrait également gérer les constructions, l'entretien. Ce changement de paradigme exigera d'importantes ressources.» Une minorité aurait souhaité transformer la motion – contraignante – en postulat, histoire de prendre une telle décision en connaissance de cause. En vain.

Mais rien n'est encore fait. René Schneuwly a aussi rappelé que ce transfert devra faire l'objet d'un vote dans l'ensemble des communes concernées. Et qu'il faut l'unanimité pour qu'il devienne réalité. » **MAG**

PUBLICITÉ

PRIX À L'INNOVATION INNOVATIONSPREIS
FRIBOURG - FREIBURG
2018/2019

VOTEZ & GAGNEZ !

Choisissez la start-up fribourgeoise la plus innovante et gagnez l'un des prix offerts par la BCF.

Infos sous:
www.innovationfr.ch

Fière de ses racines

