



Slow Food[®] CH

Soirée Rencontre – Producteurs, Vignerons & Saveurs de Saison

Restaurant Au Chasseur – Fribourg

Mercredi 2 juillet 2025, 18h30

Une expérience culinaire locale et engagée

Slow Food Fribourg vous invite à une soirée conviviale autour d'un menu végétarien créatif et de vins vivants. Une rencontre exceptionnelle avec des artisans passionnés qui façonnent la richesse de notre terroir romand.

Nous aurons le plaisir de découvrir :

Le chef – Pierre-Pascal Clément



Chef passionné et profondément enraciné dans le terroir fribourgeois, Pierre-Pascal Clément est le maître d'orchestre du restaurant Au Chasseur à Fribourg. Reconnu pour sa cuisine de saison, créative et sincère, il travaille main dans la main avec les producteurs locaux pour élaborer des plats vivants, ancrés dans la terre. Lors de cette soirée, il proposera un menu végétarien original en quatre vagues, sublimant les légumes et les fruits de la ferme Gfeller. Une belle démonstration d'une cuisine engagée, respectueuse de l'environnement et de la biodiversité locale.

Le producteur – Urs Gfeller

Fondateur de **Gfellerbio**, Urs Gfeller est bien plus qu'un maraîcher : il est un véritable artisan du vivant. Situé à Sédeilles (VD) il cultive une grande diversité de légumes et de fruits bio avec une attention particulière à la saisonnalité, la biodiversité et les sols. Fournisseur privilégié de nombreux chefs engagés en Suisse romande, il conçoit son métier comme une collaboration constante avec la nature et les restaurateurs. Urs sera présent pour raconter son parcours, sa vision d'une agriculture responsable et le lien fort qui l'unit à la cuisine de Pierre-Pascal Clément.

Le vigneron – Etienne Javet



À la tête du domaine familial Javet & Javet, situé à Lugnorre, Etienne Javet incarne une nouvelle génération de vignerons suisses, attentifs au vivant et au sol. Il élabore des vins authentiques et expressifs, en culture biologique, révélant la richesse des cépages et des terroirs du lac de Morat. Sa philosophie, basée sur le respect du rythme naturel et des microclimats, se reflète dans chaque bouteille. Lors de la soirée, il sera présent pour faire découvrir ses cuvées et échanger autour de son métier et de sa passion pour le vin naturel.

Le vigneron – Cédric Guillod



Cédric Guillod représente la quatrième génération de la **Cave Guillod**, à Praz (Vully). Fier héritier d'un savoir-faire traditionnel qu'il allie avec une vision moderne, il produit des vins de caractère, fins et équilibrés, portés par un travail méticuleux de la vigne et de la cave. Curieux et engagé, il valorise l'expression du Vully avec des cuvées pleines d'élégance. Durant la soirée, Cédric nous accompagnera dans un voyage œnologique commenté, en lien étroit avec chaque service.

Menu végétarien élaboré par le chef **Pierre-Pascal Clément** construit autour des produits d'Urs Gfeller – façon Tavolata

1. Finger food apéritifs
2. Assiettes froides
3. Plats chauds
4. Desserts gourmands

Chaque vague d'assiettes sera accompagnée d'un verre de vin sélectionné et commenté par les vignerons.

Le menu final dépendra de la disponibilité des produits frais au moment de l'événement – pour garantir une cuisine de saison, locale et respectueuse.

Lieu

Restaurant [Au Chasseur](#), Fribourg
Rue de Lausanne 10, 1700 Fribourg
026 565 22 02
Accueil dès 18h30

Prix

CHF 60.- | membres Slow Food
CHF 69.- | non-membres
CHF 20.- | accord mets & vins (4 verres)

Places limitées – réservation obligatoire