

Bulle, le 15 octobre 2025

Communiqué de presse

Des ateliers inédits autour de la fondue pur Vacherin

Du 29 octobre au 2 novembre prochains, le Vacherin Fribourgeois AOP proposera une expérience unique lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. Hôte d'honneur du salon, le fromage 100% fribourgeois invite les visiteurs à composer et préparer leur propre fondue pur Vacherin coachés par des fromagers.

Une sélection de plus de 30 Vacherin Fribourgeois AOP

A travers des ateliers dédiés, les visiteurs pourront composer leur propre fondue en sélectionnant leurs 3 Vacherin Fribourgeois AOP préférés parmi une sélection de plus de 30 morceaux. Guidés par des coachs, ils découvriront notamment comment équilibrer les saveurs et maîtriser la température idéale de préparation. En invitant le public à préparer sa propre fondue pur Vacherin, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) entend démontrer la simplicité avec laquelle chacun peut préparer ce plat emblématique chez soi. Ces ateliers – accessibles sur inscription – s'adressent autant au grand public qu'aux entreprises désireuses d'offrir à leurs collaborateurs ou clients un moment original et savoureux placé sous le signe de la tradition, du partage et de la convivialité.

Une expérience gourmande et immersive

Pour son double jubilé – les 20 ans de l'obtention de l'AOP et les 30 ans de son Interprofession – le Vacherin Fribourgeois AOP a vu grand. Spécialement conçu pour l'occasion, le stand souhaite offrir une expérience gourmande et immersive mettant en valeur l'ensemble de la filière. En plus des ateliers, un espace cinéma, un photomaton ou encore une reconstitution d'une cave d'affinage raviront les visiteurs.

Un fromage pour petits et grands

Le Vacherin Fribourgeois AOP sera également mis en valeur à travers différentes animations au sein du salon. À l'École du Goût, espace réservé aux enfants de 6 à 12 ans, ces derniers pourront cuisiner leur fondue pur Vacherin, comme les grands. Le chef fribourgeois PP Clément proposera sa version de la fondue pur Vacherin agrémentée de différents toppings dans l'espace Amuse-Bouche le vendredi 31 octobre à 14h00.

Inscriptions aux ateliers via ce lien : [Atelier Fondue](#)

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Créée en 1995, l'IPVF regroupe les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP. Elle a pour mission de soutenir ses membres, de promouvoir la marque, et également de gérer les quantités et la qualité du produit afin d'assurer le respect du cahier des charges. Très apprécié en Suisse, le Vacherin Fribourgeois AOP connaît également un succès grandissant à l'extérieur des frontières. Actuellement, plus de 3'000 tonnes sont transformées dont près de 15% sont écoulés à l'étranger.

Contacts :

Pierre Jenny, Attaché de presse pour la Suisse romande
+41 79 212 09 29
pierre.jenny@bluewin.ch

Romain Castella, Directeur de l'IPVF
+41 79 543 20 50
romain.castella@vacherinfribourgeoisaop.ch

Marielle Aeby, Responsable marketing et communication de l'IPVF
+41 26 564.10.57
marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaop.ch