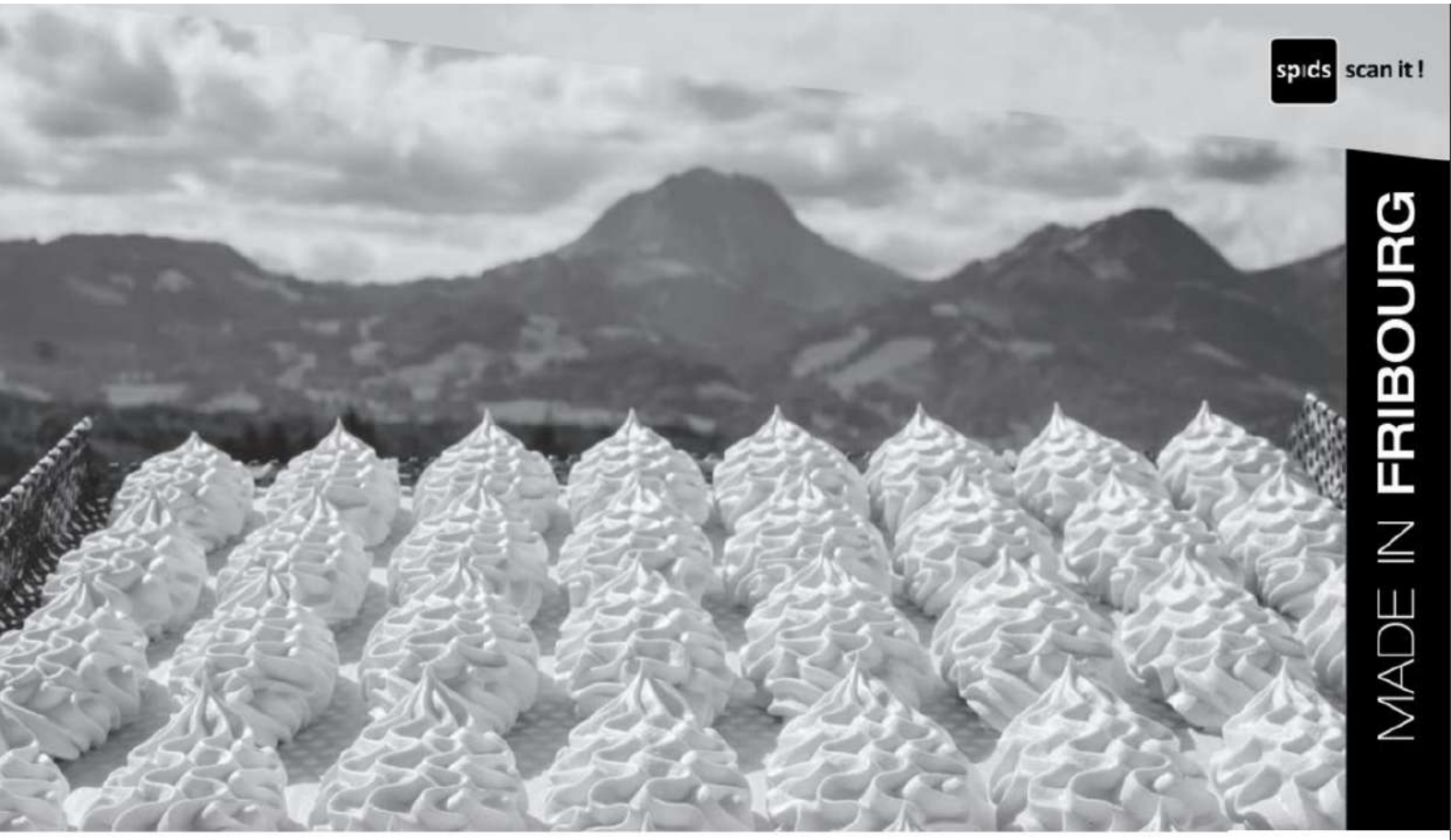


LES MERINGUES ANGÉLO RIME

Considéré comme le pape de la meringue, Angélo Rime est le fondateur de l'entreprise du même nom devenue une véritable institution. En 1946, après une formation de boulanger-pâtissier, il installe son épicerie dans le village de Botterens où il produit du pain et des pâtisseries. Ne voulant pas gaspiller le blanc d'œuf inutilisé pour ses biscuits, il a alors l'idée de se lancer dans la production du célèbre dessert fribourgeois. Aujourd'hui disparu, l'artisan affirmait avec beaucoup d'humour que ses meringues avaient vu le jour en raison de sa paresse : « J'étais un boulanger qui n'aimait pas se lever à deux heures du matin. J'enviais les instituteurs qui ne se levaient qu'à sept heures. Je me disais que si je fabriquais toute l'année des meringues, je pourrais faire comme eux. »

En 1964, Angélo Rime décide de se consacrer uniquement à la meringue, flairant un marché prometteur pour ce dessert si courtisé. Durant la même année, il reçoit des commandes pour l'Exposition nationale de Lausanne, ce qui favorise sa notoriété. Sa courtoisie et le bouche-à-oreille ont grandement contribué à son succès. Avant la mécanisation, qui apparaît au début des années 1980, plusieurs habitantes de Botterens et des environs se relayaient chaque jour afin de satisfaire les commandes croissantes. A cette époque Angélo Rime travaillait avec un four à bois qui était alors le seul moyen de sécher les meringues.

Depuis le décès du fondateur en 2006, les deuxième et troisième générations perpétuent les traditions et le savoir-faire de l'artisan-meringuier. Le carnet de commandes ne désemplit pas, à tel point que la manufacture produit jusqu'à 30'000 pièces par jour.

Der als Meringuenpapst angesehene Angélo Rime ist der Begründer des gleichnamigen und zu einer echten Institution gewordenen Unternehmens. Nach seinem Lehrabschluss als Bäcker-Konditor eröffnet er 1946 einen Lebensmittelladen in Botterens, wo er Brot und Feingebäck herstellt. Um das für seine Kekse nicht benötigte Eiweiss nicht verschwenden zu müssen, steigt er in die Produktion des berühmten Freiburger Desserts ein. Der von uns geschiedene Meister bestätigte mit viel Humor, dass seine Meringuen dank seiner Faulheit geboren worden seien : « Ich war ein Bäcker, der nicht um zwei Uhr morgens aufstehen wollte. Ich beneidete die Lehrer, die erst um sieben Uhr aufstanden. Ich sagte mir, dass ich es ihnen gleichtun könnte, wenn ich das ganze Jahr über Meringuen backe. »

Angélo Rime wittert für dieses beliebte Dessert einen vielversprechenden Markt und entscheidet 1964, sich ausschliesslich der Meringue zu widmen. Im selben Jahr erhält er Bestellungen für die Landesausstellung in Lausanne, was seine Bekanntheit zusätzlich steigert. Seine Höflichkeit und die Mundpropaganda haben wesentlich zu seinem Erfolg beigetragen. Vor der Mechanisierung anfangs 1980 wechselten sich täglich mehrere Einwohner von Botterens ab, um den zunehmenden Bestellungen gerecht zu werden. Zu jener Zeit arbeitete Angélo Rime mit dem Holzofen. Dieser bot damals die einzige Möglichkeit zur Trocknung der Meringuen.

Seit dem Hinschied des Gründers im Jahr 2006 führen die zweite und dritte Generation die Tradition und das Knowhow des Meringuiers fort. Das Auftragsbuch ist nach wie vor gut gefüllt und die Manufaktur produziert bis zu 30'000 Stück Meringuen pro Tag.