L'Hebdo

Les meilleures adresses GOURMANDES

DOSSIER: KNUT SCHWANDER
PHOTOS: CHARLY RAPPO, ARKIVE.CH



TRADITION
La composition de ce dessert par excellence est d'une étonnante simplicité. Elle ne compte que deux ingrédients: des blancs d'œufs et du sucre. Mais la fabrication de la meringue nécessite un savant mélange de subtilité et de savoir-faire.

FRIBOURG GOURMAND

Où dénicher le meilleur jambon de la borne, les chocolats les plus rares, les pains au levain-chef et les fromages les mieux affinés? Conseillé par de grands chefs, par des épicuriens et par des professionnels de la gastronomie, «L'Hebdo» a sillonné tout le canton à la recherche d'artisans d'exception.



CRÉATION Depuis plusieurs années Limani Nezajete fabrique les meringues avec les descendants d'Angelo Rime.



ANGELO RIME

Route de Botterens 147, Botterens, 026 921 15 64, www.meringue.ch

Ici, c'est le royaume de la meringue. De cette belle bâtisse de bois aux fenêtres abondamment fleuries et posée dans la verdure au bord de la route, sortent des milliers de meringues distribuées dans toute la Suisse. Mais on ne le croit presque pas. A l'extérieur, l'enseigne semble tirée d'un film en noir et blanc. A l'intérieur, l'ancienne épicerie au comptoir de marbre et à la lampe à pétrole rappelle des temps révolus. A l'arrière, le four à bois est toujours là. Même s'il ne sert plus vraiment, remplacé par un four électrique juste à côté. Mais la minuscule échoppe ne désemplit pas: les restaurateurs viennent de toute la région pour s'approvisionner en meringues exquises et les habitués savent qu'ils peuvent venir chercher les brisures vendues à prix coûtant. Si le magasin vaut le déplacement pour son charme désuet, les meringues Angelo Rime sont aussi distribuées en grandes surfaces. ○



PÂTISSIERS-CONFISEURS

SAUDAN

Route de Villars 38, Fribourg
026 424 15 83
www.boulangerie-saudan.ch

A l'élégance du tea-room répond l'excellence des produits. Gérald et Margrit Saudan font partie des champions toutes catégories (boulangerie-pâtisserie-confiserie-chocolaterie) chez qui on s'approvisionne avec la certitude de toujours bien tomber. De la cuchaule au safran aux pains au levain-chef et de la tourte suave aux chocolats impeccables, c'est une excellente adresse.

SUARD

Quatre points de vente à Fribourg: rue Jean-Grimoux 14, rue de Romont 13, place de la Gare 5, bd de Pérolles 33
026 322 35 15, www.confiserie-suard.ch

C'est une institution! La confiserie Suard est l'œuvre d'un artisan passionné, Jean-Marc Suard, qui propose depuis bientôt trente-cinq ans des pains unanimement appréciés, des pâtisseries superbes, des chocolats surfins. On se presse dans ses quatre boutiques et tea-rooms pour goûter au nec plus ultra de la pâtisserie haut de gamme.

BOULANGERIE GRANDJEAN

Chemin des Sources 11a, Marly
Succursales Marly Centre, Fribourg Centre, Pérolles Centre, Marly Jonction et Cormaron centre
www.boulangerie-grandjean.ch

Avec ses cinq points de vente, c'est déjà une grande entreprise. Mais cette boulangerie reste une valeur sûre, avec des pains excellents et de la belle pâtisserie traditionnelle (éclairs, millefeuilles, tourtes et saint-honorés) de grande qualité et de belle apparence.

MONNIER

Hauptgasse 25, Morat
026 670 25 42, www.monniermurten.ch