



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

« *La cuisine est l'art de transformer instantanément  
en joie des produits chargés d'histoire* »  
Guy Savoy

**Aux membres et amis du  
Bailliage de Fribourg**

Laupen, le 3 mars 2025

**Invitation à la conférence de Monsieur Paul Imhof et Dîner amical au restaurant SchwarzseeStärn au  
Lac Noir, samedi 22 mars 2025.**

Chère Dame de la Chaîne, Cher Confrère,  
Madame, Monsieur,

Pour cette deuxième activité de l'année, nous aurons le plaisir de nourrir non seulement nos estomacs,  
mais aussi nos esprits.

Monsieur Paul Imhof, auteur du livre *Le Patrimoine Culinaire Suisse*, nous fera l'honneur de partager  
son regard éclairé sur les trésors gastronomiques de nos différentes régions.

Cette présentation sera suivie d'un magnifique dîner préparé par notre confrère, Maître Rôtisseur  
Hans Jungo, et sa famille.

Pour cette soirée spéciale, nous nous retrouverons le **samedi 22 mars 2025 à 17h00**, en tenue de ville  
et portant fièrement nos insignes.

La soirée complète vous est proposée au tarif attractif de 180 CHF, tout compris.

Les inscriptions se font auprès de notre Vice-Chancelier Argentier Monique jusqu'au **dimanche soir  
16 mars** (dernier délai) par courriel ([moniquemetz@bluewin.ch](mailto:moniquemetz@bluewin.ch)) ou par téléphone (079 321 08 34).

Dans l'attente de vous retrouver nombreux pour cette belle soirée, je vous adresse, Chère Dame de la  
Chaîne, Cher Confrère, Madame, Monsieur, mes salutations gourmandes.

Gastronomiquement vôtre et vive La Chaîne.

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Fribourg

  
Grégoire Santschi  
Bailli

*Prochain repas : Sa 26 avril, 11h30, World Chaîne Day à l'Auberge de la Croix-Blanche à Posieux*

*En assistant à la manifestation, vous acceptez que toutes les photos prises de votre personne et de votre accompagnant soient utilisées  
irrévocablement pour la Chaîne des Rôtisseurs, sans restriction de temps, d'espace ou de contenu.*

Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage de Fribourg  
c/o Monique Metz, Cité St-Michel 8, 1635 La Tour-de-Trême  
Tel : +41 (0)79 216 10 64

[www.chaine-suisse.ch](http://www.chaine-suisse.ch)



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

Confrérie de La Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Fribourg

Grégoire Santschi, Bailli  
gregoire@santschi.me

**Dîner amical, samedi 22 mars 2025, 17h00, Restaurant SchwarzseeStärn**

### **Apéritif**

Petits canapés et bouchées  
*Kleine Canapés und Häppchen*

### **Menu**

Amuse-bouche

\*\*\*

Langoustine et poitrine de porc  
Courge et champignons Shimeji  
*Langoustine mit Schweinebauch  
Kürbis und Shimeji Pilze*

\*\*\*

Filet de skreï cuit sous-vide avec Ajo Blanco et chou-fleur  
*Skrei-Filet Sousvide gegart mit Ajo Blanco und Blumenkohl*

\*\*\*

Entrecôte de bœuf Grand Cru au grill à charbon  
Sauce au poivre de Maggia  
Pommes dauphines et légumes racines  
*Grand Cru Rindsentrecôte vom Holzkohlegrill  
Maggia Pfeffer Sauce  
Pommes Dauphines und Wurzelgemüse*

\*\*\*

Buffet de fromages  
*Käse Buffet*

\*\*\*

Gâteau aux noix et sucre muscovado  
Sabayon à l'orange sanguine et sorbet à la cannelle  
*Muscovado-Nusskuchen  
Blutorangen Sabayon und Zimtsorbet*

\*\*\*

*Café / thé*

Vins

Apéritif : Favory de Montlau, Crémant de Bordeaux

1<sup>ère</sup> entrée : Traminer 2021, Domaine Chervet, Praz

2<sup>ème</sup> entrée : Cuvée Blanche 2023, Hämmerli Zähringer, Trois Lacs

Plat: Valpolicella Ripasso 2017, DOC-Castello Primavera

Fromages : Ciders Trois-Lacs

Dessert : Melody Meads, Hydromel



Gassera 1, 1716 Schwarzsee, [www.schwarzseeestaern.ch](http://www.schwarzseeestaern.ch)