



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Morat, 23 septembre 2024

Saveurs Bio à Morat : La joie et l'excellence au coeur de la vieille ville

Un menu exclusif à base d'ingrédients biologiques, des vins bio de la région sélectionnés et un moment de convivialité : telle est la recette du succès de la manifestation « Saveurs Bio à Morat », qui a attiré le week-end dernier, pour la troisième fois déjà, quelque 800 visiteurs dans la vieille ville de Morat. Cet événement incontournable marque officiellement le début de la saison la plus variée au niveau culinaire dans la Région Lac de Morat.

Rendez-vous gourmand

Après deux éditions réussies, les organisateurs se montrent cette année très satisfaits avec près de 800 billets vendus. Les créneaux horaires entre 17h00 et 19h00, en particulier, ont été très appréciés et ont pratiquement affiché complets durant les deux jours de la manifestation. Cette balade gourmande est l'union de l'art culinaire, la convivialité et la mise en avant réussie des produits locaux. La manifestation a suscité un vif intérêt, non seulement auprès de la population locale, mais aussi auprès des visiteurs d'un jour et des vacanciers. Lors d'une promenade à travers la vieille ville de Morat, les visiteurs ont pu déguster un menu saisonnier de huit plats à base d'ingrédients biologiques, accompagnés de vins sélectionnés de la région. Qu'il s'agisse d'une velouté de panais à l'huile de ciboulette, d'un curry de courge au riz du Vully ou d'un tajine de couscous marocain, chaque plat a été fraîchement préparé sur place par des cuisiniers de Morat et des environs. Grâce à leur grande diversité, les légumes bio du Seeland ont été présentés et revisités à chaque poste culinaire.

Region Murtensee / Région Lac de Morat

Hauptgasse 27 | 3280 Murten/Morat | Schweiz/Suisse

T +41 26 670 51 12 | info@regionmurtensee.ch | regionmurtensee.ch

De plus, pour cette nouvelle édition, de jeunes cuisiniers du projet *kulinarik3000* de l'animation jeunesse en milieu ouvert de Morat ont pu démontrer leur talent. Leur amuse-bouche à base de tomates semi-séchées du Seeland, qu'ils ont créé eux-mêmes, a reçu de nombreux compliments de la part des invités. En fin de visite, le stand du marché sur la place de la porte de Berne a permis de rencontrer des producteurs locaux, tandis que le bar invitait à boire un dernier verre entre gourmets. En outre, en guise de cadeau, Seeland Bio a offert à tous les visiteurs des légumes fraîchement récoltés, complétant ainsi harmonieusement cette expérience culinaire automnale.

Ensemble pour un avenir durable

En faisant preuve de créativité, d'engagement et d'un fort esprit communautaire, les organisateurs souhaitent influencer positivement le développement touristique de la Région Lac de Morat tout en offrant une expérience culinaire unique. « *L'objectif est de promouvoir un mouvement qui met l'accent sur la santé des hôtes, le soutien des communautés locales et la protection de l'environnement* », explique Katja Stauffer, responsable du projet à Morat Tourisme. Grâce à la bonne mise en réseau des partenaires des secteurs de l'agriculture, de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme, une valeur ajoutée est créée à long terme, ce qui profite à toute la région. Le choix d'ingrédients régionaux offre une multitude d'avantages. Il ne s'agit pas seulement de réduire les longues distances de transport et l'empreinte carbone qui en découle, mais aussi de soutenir l'économie locale et la communauté. Grâce à une étroite collaboration avec les agriculteurs de la région, les produits frais et de saison utilisés pour l'événement ont été achetés directement auprès des producteurs. Il en a résulté des plats délicieux qui respectent la planète tout en encourageant l'agriculture régionale.

Remerciement aux partenaires et sponsors

« Saveurs Bio à Morat » fait partie du projet de développement régional avec la participation financière de l'Office fédéral de l'agriculture et du canton de Fribourg. Morat Tourisme remercie le sponsor principal *Passion Seeland* ainsi que tous les partenaires de la gastronomie et de l'hôtellerie pour leur précieux soutien, leur grand engagement et la confiance qu'ils lui ont témoignée. Des remerciements sont également adressés aux commerces locaux, aux bénévoles ainsi qu'aux collaborateurs de Morat Tourisme pour leur flexibilité et leur disponibilité.

Édition 2025

La prochaine édition de « Saveurs Bio à Morat » aura lieu les 19 et 20 septembre 2025 à Morat. Pour découvrir le menu, les réservations auront lieu dès le début de l'été 2025. Afin d'être informés du lancement des ventes des billets, les organisateurs encouragent les visiteurs à s'inscrire aux newsletters de la Région Lac de Morat.

PERSONNES DE CONTACT

Katja Stauffer - Cheffe de projet
Tél. +41 (0)26 670 43 90 | projekte@murtenantourismus.ch

Deborah Defalque - Directrice Marketing Région Lac de Morat
Tél. +41 (0)26 525 48 43 | d.defalque@regionmurtensee.ch

MÉDIAS

Katharina Gettmann-Skok - Responsable Communication & Content
Tél. +41 (0)26 525 48 47 | communication@regionmurtensee.ch