



Famille Simonet

Au cœur du terroir fribourgeois

Travailler en famille, Fabrice Simonet vit cette expérience quotidiennement. Avec ses parents et son frère cadet, ce jeune homme de 28 ans gère le domaine viticole du *Petit Château* à Môtier, dans le Vully. A ses yeux, la complémentarité des membres de sa famille est une force pour leur exploitation: «Je m'occupe principalement de la vinification tandis que mon frère est responsable de la production viticole. Mes parents gèrent la commercialisation du vin et l'administratif».

En 2008, l'arrivée des deux frères dans l'entreprise familiale a engendré quelques changements. En plus de dynamiser la communication, ils ont apporté une nouvelle orientation à la production du *Petit Château*. «Nous avons été très exigeants sur les vinifications de chaque cépage afin d'obtenir des vins qui tiennent très bien la route. Désormais, nous sommes vraiment dans une production qualitative et avons des vins de «haut niveau» pour la région», explique l'ingénieur œnologue. Un choix qui a permis aux vins de la Famille Simonet d'être proposés sur les meilleures tables de Fribourg! «Aujourd'hui, les grands restaurateurs jouent la carte du terroir en proposant des vins du Vully à leur clientèle», se réjouit le jeune homme.

L'année 2012 a été une étape importante pour la famille Simonet qui a agrandi son domaine et repris celui de Chambaz à Môtier, en collaboration avec la famille Quartenoud. «Ce sont des amis à nous et nous avons trouvé un accord afin de pérenniser cette entreprise. Ils se chargent de la vente et nous de la vigne et des caves».

Im Herzen der Freiburger Region

Zusammenarbeiten in der Familie, diese Erfahrung lebt Fabrice Simonet jeden Tag. Mit seinen Eltern und seinem jüngeren Bruder führt der 28-jährige Fabrice das Weingut *Le Petit Château* in Môtier im Vully. Die Komplementarität innerhalb der Familie stellt aus seiner Sicht eine grosse Stärke des Unternehmens dar: «Ich beschäftige mich mit der Weinbereitung, während mein Bruder für den Weinanbau zuständig ist. Meine Eltern sind verantwortlich für die Vermarktung des Weins und für die Verwaltung».

Der Eintritt der beiden Brüder ins Familienunternehmen führte 2008 zu einigen Veränderungen. Es wurde nicht nur die Kommunikation dynamisiert, sondern der Produktion des *Le Petit Château* wurde eine neue Richtung gegeben. «Wir haben sehr viel Wert auf die Weinbereitung jeder Rebsorte gelegt, um hochqualitative Weine zu produzieren. Es ist uns jetzt gelungen, hervorragende Weine zu schaffen, für welche wir grosse Anerkennung bekommen haben», sagt der Oenologe. Die Weine der Familie Simonet stehen heute auf den besten Tischen Freiburgs. «Die Restaurateure setzen auf die Karte «Region» und schlagen der anspruchsvollen Kundschaft die Weine aus dem Vully vor», freuen sich die jungen Winzer.

2012 hat die Familie Simonet den Weinbaubetrieb von Chambaz in Môtier übernommen; dies in Zusammenarbeit mit der Familie Quartenoud. «Das sind Freunde von uns, wir haben gemeinsam eine Vereinbarung zur nachhaltigen Sicherung dieses Unternehmens getroffen: Sie sind für den Verkauf verantwortlich und wir für die Reben und die Weinkeller.»

Gâteau du Vully (salé)

Recette pour 4 personnes

Lors de chaque visite de la cave, Madame Simonet (la maman de Fabrice), offre aux visiteurs le véritable gâteau du Vully, salé et non pas sucré, en guise d'accompagnement de la dégustation. Voici sa recette :

Pour la pâte

500 g de farine
20 g de levure
½ c. à c. de sel
75 g de beurre
3 dl de lait tiède
1 œuf

Pour la garniture

1 jaune d'œuf
2 dl de crème double
150 g de lardons
Cumin

Mélanger la farine et le sel dans une terrine, faire une fontaine. Délayer la levure dans le lait et verser dans la fontaine. Battre l'œuf et l'ajouter. Pétrir le tout pour obtenir une pâte souple et lisse.

Abaisser la pâte dans une grande plaque à gâteau. Laisser lever env. 1h à température ambiante.

Former une dentelle autour du gâteau. Strier la pâte avec une roulette. Mélanger la crème avec le jaune d'œuf et badigeonner la pâte.

Répartir les lardons et saupoudrer de cumin.

Cuire à four moyen jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Gâteau du Vully (gesalzen)

Rezept für 4 Personen

Bei jedem Besuch im Weinkeller bietet Frau Simonet (Mutter von Fabrice) den Besuchern den wahren «Gâteau du Vully», salzig und nicht süss, als Beigabe zur Degustation des Weines an. Hier ihr Rezept :

Masse für den Teig

500 gr Mehl
20 gr Hefe
½ KL Salz
75 gr Butter
3 dl lauwarme Milch
1 Ei

Zum Garnieren

1 Eigelb
2 dl Doppelrahm
150 gr Speckwürfelchen
Kümmel

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe mit der Milch vermischen und in die Vertiefung giessen und mischen. Das Ei schaumig rühren und dazugeben.

Danach die Masse zu einem weichen glatten Teig kneten. Den Teig auf einem grossen Kuchenblech auswallen und ca. 1.Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Mit einer Gabel den Rand des Kuchens verzieren. Anschliessend mit einer Gabel den Boden einstechen. Den Rahm mit dem Eigelb mischen und den Teig bestreichen.

Den Speck gleichmässig verteilen und mit Kümmel bestreuen. Im Backofen auf mittlerer Wärme goldbraun backen.