

# Le Gros Essert a rouvert ses portes cet été

**Richard Schiliro a grandi à Romont mais a passé énormément de temps dans son enfance, avec ses soeurs, au Gros Essert, pour aider ses grands parents. Aujourd'hui âgé de 38 ans, il reprend le flambeau familial et fait perdurer l'histoire du gîte de Blessens**

Depuis plus de 50 ans, Le Gros Essert est connu loin à la ronde pour son charme et son esprit familial. Nous sommes allés à la rencontre de Richard, le nouveau patron et cuisinier.

**Richard, pouvez-vous nous raconter un peu l'histoire du gîte ?**

Avant d'être un gîte, le Gros Essert était une ferme, celle de mes grands-parents. Au lieu du carnotzet, il y avait les chèvres. Dans le local du milieu c'était l'écurie à vaches et la salle « Fontaine » était le local à tracteurs et machines. Mon grand-père a commencé par transformer le local des chèvres en carnotzet. L'agriculture devenant de plus en plus compliquée, il a arrêté les vaches quelques années après. L'écurie s'est modifiée en « première salle du gîte » et le coin de traite a été rénové en cuisine. Petit à petit, les choses se sont mises en place et l'endroit est devenu ce qu'il est aujourd'hui.

**Et vous, quel est votre parcours ?**

Je ne suis pas du tout cuisinier à la base. En sortant du CO, j'avais envie de faire cuisinier



©Sophie Bosson

car je baignais dans ce milieu depuis tout jeune, mais, n'ayant pas trouvé de place d'apprentissage, je suis parti dans la vente. Après quelques mois dans la vente et un passage obligé à l'armée, j'ai travaillé 2 ans en tant que monteur en échafaudages. Ensuite j'ai amorcé un nouveau virage et ai été 9 ans auxiliaire de soins au Réseau de Santé Glâne à Billens. Suite à une rupture amoureuse, je me suis dit qu'il était de

temps de faire ce que je voulais depuis toujours : la cuisine. Le Réseau de Santé a pu me prendre comme apprenti cuisinier. Après mon apprentissage, j'ai travaillé une année comme cuisinier chez Sébastien Suard de l'Hôtel de Ville de Rue. J'ai ensuite fait un tour du monde de 8 mois avant de reprendre le gîte, le 1er juillet de cette année.

**Comment s'est déroulée cette ouverture ?**

Tout s'est très bien passé. Je n'ai pas eu besoin de faire de rénovations ou travaux, tout était déjà prêt et fonctionnel. Le 1er juillet, j'ai été tout de suite dans le bain, par la venue d'un groupe de 90 personnes !.



Richard (à droite) et ses parents, Hélène et Antonio, toujours très impliqués dans le projet de leur fils.

**Quel est votre concept pour le Gros Essert maintenant ?**

Mon objectif est de travailler des produits locaux. Je propose une petite carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts qui changent toutes les 2 semaines. La plupart des légumes viennent du jardin ou de chez un copain de Siviriez. Le reste des produits, j'essaie de les avoir en provenance de Suisse un maximum. Il me tient à cœur de privilégier les produits locaux afin de minimiser aussi l'impact écologique.

Je ne cherche pas à faire du gastronomique, je vais maintenir une ambiance simple et chaleureuse pour y accueillir les familles. Je garde le concept de gîte où il est possible de dormir, se restaurer, boire un verre. Je ne fais plus de location de salles mais de la privatisation. L'endroit peut être privatisé pour les fêtes, les mariages ou autres et je m'occupe de la partie restauration. Par contre, je ne fais pas traiteur, je cuisine uniquement pour le gîte car je ne suis pas équipé en matériel pour me déplacer.

**Le gîte a toujours été une histoire familiale, est-ce que vous travaillez toujours en famille ?**

Je travaille avec ma petite sœur qui fait le service le mercredi, vendredi, samedi et dimanche.



Une des spacieuses salles du gîte ©Fribourg Région

Entre-deux, ma maman, ma belle-maman et ma copine m'aident également.

**Quels sont les horaires d'ouverture ?**

Le gîte est ouvert du mercredi au dimanche midi, dès 10h, à l'année. Pour la restauration, il faut réserver, que cela soit pour le service de midi ou du soir. Il est aussi possible de venir seulement boire un verre ou à l'apéritif.

L'été, j'ai beaucoup de mariages donc de privatisations : ces weekends-là, je ne peux pas accueillir d'autres personnes, d'où la nécessité de réserver pour venir manger.

**Les extérieurs sont magnifiques avec les fleurs, l'étang, les cerfs. Qui a eu l'idée et qui s'en occupe ?**

C'est encore une fois mon grand-papa qui a eu l'idée d'un étang car il voulait avoir des truites. Plus de truites aujourd'hui, mais il y a des carpes et des poissons rouges. Les cerfs font aussi partie du décor depuis longtemps, mais promis, ils ne finiront pas dans l'assiette (rires). Pour l'entretien, mon papa m'aide beaucoup, c'est un travail énorme.

**Le Gros Essert dans 10 ans, vous rêveriez de le voir comment ?**

Je ne me suis jamais vraiment posé cette question mais... simplement qu'il soit toujours là, qu'il perdure, qu'on puisse le retransmettre encore de génération en génération.

**Si vous deviez résumer cet endroit en quelques mots, que diriez-vous ? Venez au Gros Essert parce que...**

Parce que c'est chaleureux et familial !

Texte : Sophie Bosson

## Infos

Le Gros Essert 026/652 35 38  
Facebook « Le Gros Essert »  
Instagram @le.gros.essert