

# Créateur de saveurs et de liens

Depuis dix ans, l'artisan conserveur **Denis Grossrieder** régale les papilles gourmandes avec ses terrines, rillettes, tartinades ou pestos. Dans son local de production à Corbières, il ne cesse de concocter recettes et concepts économiques valorisant le terroir.

MARTINE MACHY

“

Très cochon – 80% cochon, 0% cochonnerie, 100% plaisir.» Un slogan qui pourrait faire croire à quelques coquineries, mais le péché mignon de Denis Grossrieder se trouve plutôt dans les jeux de mots. Pour les dix ans de son entreprise Chez Denis, l'artisan conserveur a confectionné un bocal anniversaire fidèle au dicton «tout est bon dans le cochon».

«Je voulais valoriser les parties moins nobles de l'animal, du museau à la queue, en passant par l'épaule», explique-t-il parmi les nombreuses caisses de bocaux prêtés à être livrées dans des épiceries et des restaurants romands, de Genève à Porrentruy, avec un détour par le Valais. Ayant quitté son atelier de Vuadens devenu trop petit en 2022, le mordu de la terrine se sent déjà à l'étroit à Corbières, dans un local neuf, aménagé en fonction de ses besoins.

«Ma grand-mère cuisinait uniquement par devoir et ma maman n'a, je crois, jamais aimé cela. Mais rassembler toute la famille à table leur tenait à cœur.» **DENIS GROSSRIEDER**

## Univers culinaire

Après les spécialités pour les fêtes comme une terrine de dinde aux marrons caramélisés ou des rillettes de bœuf au vin cuit et aux épices, le Glânois d'origine a déjà anticipé 2026. Le zeste du combava parfumera sa nouvelle création: un pot-au-feu baptisé *Tout beau Tout bœuf*. Son imagination n'est jamais en berne lorsqu'il faut remplir la marmite.

Ses sources d'inspiration? Un maraîcher cherchant à écouler son surplus de production, les réseaux sociaux, la lecture...

Elles sont si nombreuses qu'il serait difficile de toutes les nommer. La BD *Tiens, goûte!* – *Une bande cuisinée* de la cheffe Chloé

Charles l'a particulièrement marqué. «C'est une figure inspirante. A partir de croûtes de fromage, elle crée un garum, ce condiment à base de poisson utilisé dans la Rome antique. J'ai offert son livre à ma compagne pour qu'elle comprenne comment je fonctionne.»

De nature curieuse, Denis Grossrieder consomme aussi énormément de médias. «Je suis passionné par l'agroalimentaire. Pour comprendre la grande distribution et proposer autre chose, je regarde des reportages sur la consommation durable ou l'économie circulaire.»

## Savoir-faire à construire

L'artisan du goût n'est pas tombé dans un chaudron gastronomique à la naissance, loin de là. «Ma grand-mère cuisinait uniquement par devoir et ma maman n'a, je crois, jamais aimé cela. Mais rassembler toute la famille à table leur tenait à cœur.» A 19 ans, il tisse un premier lien avec les produits du terroir, en travaillant à côté de ses études sur le marché de Fribourg.



Denis Grossrieder dans son laboratoire à Corbières, au milieu de son stock de terrines en bocaux.

PHOTOS JEAN-BAPTISTE MOREL

Tinembar et Georgy Blanchet. Durant la fermeture hivernale de l'établissement, il retourne sur les marchés. Il y vend à la fois le mélange fondue de son père fromager et ses premières terrines de foie gras à la trame. Au printemps 2013, après avoir goûté à l'indépendance, il raccroche le tablier de la Pinte.

Depuis 2015, l'entrepreneur fait entrer ses terrines dans des bocaux. Grâce à la stérilisation, il peut conserver ses produits jusqu'à dix-huit mois sans aucune altération des saveurs. Son autoclave actuel appertise 350 bocaux par fournée. «J'aide encore mes quatre collaboratrices, Maude Duc-Brunner, Sophie Dévaud, Gaëlle et Marie-Hélène Uldry, à la fabrication quand cela est nécessaire, mais généralement je ne m'occupe plus de la production. Avec son expérience dans le milieu du lait, Maude, mon bras droit depuis un an, est responsable de la fabrication, de la qualité et de la traçabilité des produits. De mon côté, je gère l'administratif et l'étiquetage, j'entretenus les liens avec les producteurs, j'invente de nouvelles recettes et je me charge des livraisons un jour par semaine.»

## Tisser des liens

Pour le patron, le contact avec les gérants des épiceries et les restaurateurs lors de sa tournée hebdomadaire est essentiel afin de satisfaire leurs demandes. Membre du comité d'EpiFri, l'association des épiceries indépendantes fribourgeoises, il veut privilégier le dialogue entre les différents intervenants, de l'artisan au client. Le but étant de promouvoir une alimentation locale.

Avec des journées remplies de 5h 30 à 17h, Denis Grossrieder n'a ni le loisir de s'ennuyer ni celui d'en planifier. Mais les lundis, il ne faut pas compter sur lui. Jeune papa, il tient à s'occuper de ses deux enfants pour lesquels il prépare un «pâté-anniversaire» original à chaque bougie soufflée. ■

[www.chez-denis.ch](http://www.chez-denis.ch)

## Les ingrédients d'une success story



Une employée remplit les bocaux de hummus, à l'aide d'une machine de dosage.

Aujourd'hui, la société Chez Denis propose une trentaine de produits qui changent en fonction des saisons. Sur un an, elle comptabilise 60 recettes différentes, avec trois ou quatre nouveautés saisonnières et entre 120 000 et 130 000 bocaux vendus, dont 55% végétariens. «Les légumes sont un terrain de jeu extraordinaire. Ils permettent une grande créativité», observe le chef d'entreprise, fier d'avoir atteint son objectif.

«Depuis 2019, je fais attention à consommer moins de viande. Et en 2022, je voulais parvenir à une production à moitié végétarienne, à moitié protéinée.» Un peu comme la fondue, mais meilleure sur le plan diététique. «Nutritionnellement, mes recettes tiennent la route. Les rillettes de poulet ont par exemple obtenu un B au Nutri-Score.»

Qualité et régionalité sont les maîtres-mots de Denis Grossrieder. Tous les conservateurs, additifs, nitrites et exhausteurs sont bannis de ses bocaux. Il n'utilise que des ingrédients bruts. Les terrines contiennent presque 50% de «viande titre», avec une part réduite de porc et de lard afin d'en relever le goût. Quant au sel, ce n'est pas plus de 11 grammes par kilo, alors que l'Organisation mondiale de la santé recommande au maximum 5 grammes par jour pour un adulte.

## Produits d'ici

Au fil des années, l'artisan indépendant s'est constitué un carnet d'adresses de producteurs locaux. Pour son

approvisionnement de légumes, il travaille avec l'entreprise maraîchère GfellerBio à Sédeilles et trois microfermes fribourgeoises regroupées sous le label Terredurable.

«Je conclus chaque fois un partenariat avec les maraîchers. Ainsi, au moment des pics de production et des vacances, ils sont sûrs d'écouler leurs marchandises.»

Concernant la provenance des viandes, il ne va pas plus loin que Fribourg et les cantons limitrophes, sauf pour les vaches d'Hérens et les pintades d'Appenzell. En poisson, il se contente des truites de Neirivue. «Nous travaillons avec des acteurs sur lesquels nous avons une influence. Si ce n'est pas du bio, nous voulons au moins en garder le contrôle.»

## Activité de conseil

La production diversifiée de terrines ne rassasie pourtant pas Denis Grossrieder. Depuis 2025, il exerce parallèlement une activité de conseil auprès d'autres artisans indépendants. Calculer le prix d'un produit ou la marge à dégager, étiqueter correctement, gérer le marketing, éviter la répétition de gestes inutiles et la manutention lourde, autant d'aspects du métier sur lesquels l'entrepreneur intervient.

Et les projets d'avenir? Pourquoi pas développer d'autres produits en conserve comme des soupes ou des plats? Des idées que Denis Grossrieder laisse encore un peu mijoter. MARTINE MACHY