**Transcription du reportage de la RTS du magazine TTC du 13 mai 2013 sur le guide du Routard.**

Lorsqu’on visite une ville, normalement, trois choses sont au programme : dormir, manger, sortir. Equipés de notre compagnon de voyage, nous avons commencé notre marathon téléphonique. Notre choix s’est porté sur « l’Auberge aux quatre vents », selon le guide une adresse insolite et pleine de charme.

« La chambre « dortoir » pour trois personnes et pour deux nuits, c’est ça ?

Oui…euh…pour une nuit. »

Malheureusement comme nous avons fait ça à la dernière minute, il ne restait qu’une chambre à quatre lits dont le style est plutôt « hôpital ».

Parés pour la nuit, la faim commence à se faire sentir. Comme Fribourg est le berceau des dérivés du fromage, nous nous sommes rendus dans un resto spécialisé selon le guide pour sa fondue, le Soleil Blanc. « Encore une bonne adresse pour manger une fondue dans une ambiance de quartier. »

« Vous n’avez pas l’écusson du guide du Routard ?

L’écusson ?

Oui, l’écusson, vous savez il y a sur la porte un truc du guide du Routard.

Ah non.

Vous l’avez pas ?

Malheureusement… »

La serveuse qui est aussi la patronne ne sait pas ce qu’est le guide. La suite nous réserve également d’autres surprises.

« C’est quoi votre spécialité ?

Notre spécialité en fait c’est la côte de bœuf servie avec un gratin dauphinois, en fait la garniture est au choix en fait. Ou sinon il y a le tartare. »

Comme ce soir-là la viande ne me disait pas grand chose, j’ai donc décidé de me rabattre sur un plat de pâtes aux morilles assez quelconque.

Direction maintenant la Basse-Ville, La Spirale. « La cave à jazz de Fribourg sur une jolie place des vieux quartiers. » J’ai envie d’une ambiance un peu plus vivante où on a l’occasion de frayer avec les autochtones qui, pour votre information, se prénomment les Dzodzets.

« Je vais prendre une frimousse Barberousse. »

Cette adresse se révèle une excellente pioche, chaude ambiance pour un mardi soir.

« Il y a autant des concerts assis plus intimistes que des concerts où on enlève toutes les chaises, où c’est debout, où les gens dansent et il y a une ambiance du tonnerre. »

Si la journée fut bien remplie, la nuit ne fut pas de tout repos. Et pour cause. La voie de chemin de fer est à moins de 20 mètres, la nuit rythmée par des trains de marchandises et dès 6 heures du matin, ce sont les convois de pendulaires qui passent toutes les dix minutes. Précisons tout de même qu’il y a des chambres plus calmes côté jardin. Elles sont 240 francs la nuit. A part ce détail pas vraiment signalé dans le guide, le lieu est assez enchanteur. Mais est-ce que la patronne s’y retrouve ?

« Sinon il n’y a pas d’erreurs sur les prix et je dirais toute l’offre qui est décrite ici, ben vous pouvez le constater, existe.

C’est correct ?

C’est correct. »

La visite suivante se déroule chez Muriel Hauser, un chef étoilé également présidente de Gastro Fribourg. Un de ses établissements, le Gothard, figure dans le guide. Cependant elle pose un regard critique sur ce type d’ouvrage.

« 35% des établissements publics en moyenne changent de tenanciers par année.

A Fribourg ?

A Fribourg en tout cas et c’est une moyenne nationale voire même plus. Ça peut monter jusqu’à 40% et inévitablement le guide ne peut pas être à jour tout le temps. »

Au bar, nous avons rencontré une bonne connaisseuse de la région. Pour elle, quelques établissements ne méritent plus de figurer dans le guide. Elle le trouve conventionnel. En revanche elle nous a suggéré un établissement qui ravirait la clientèle du Routard. « La Pinte des Trois Canards » se situe à 10 minutes du centre-ville dans la vallée du Gottéron. C’est un lieu très surprenant, sauvage, bon marché et la cuisine, paraît-il, est de bonne facture.

<http://www.rts.ch/emissions/ttc/4788178-on-the-routard-again.html> *de 11.11 à 16.11*