

Le 10^{ème} Apéro Business du 15 novembre 2018

Restaurant Churrascaria Rodizio Picanha, Rue du Verdel à Bulle

A chaque apéro business, on entend les mêmes commentaires « Magnifique, intéressant, d'actualité, à rééditer, instructif, quel beau moment de rencontre, sympa, belle organisation, cadre magnifique et approprié, belle palette de participants, accueil chaleureux, beau moment de réseautage, etc.,etc.,... » et j'en passe, voici en quels termes les invités se sont exprimés.

Les thèmes : 1) Le Musée de la cuillère et 2) L'impression 3D

Magnifique présentation de nos intervenants

- 1) **Christian Duc**, directeur de Vacherin Fribourgeois, nous avait fait l'honneur d'amener quelques cuillères de sa collection qui est la plus importante existante. Des modèles inédits, en bois principalement, mais aussi en or et même en chocolat.

A savoir que ces cuillères seront bientôt dans le futur Musée de la cuillère qui s'ouvrira en Gruyère.

Pour la cuillère en chocolat, Christian a dû faire confectionner un moule en métal et son ami le chocolatier Gino Romualdo, directeur de DarySwiss, l'a réalisée.

Christian nous a fait l'historique de la cuillère en bois et du symbole que représente celle-ci dans le vie des gruériens. Un objet culte pleins d'histoires et aujourd'hui celle-ci croisera son chemin avec une technologie d'avant-garde, l'imprimante 3D.

- 2) Ensuite **Fritz Bircher** (Professeur de la HES SO (Ecole d'Ingénierie et d'Architecture de Fribourg, Directeur et fondateur de iPrint Institut international de compétences dans le domaine de l'impression et du revêtement numérique, a pris le relais pour la présentation de cette « nouvelle technologie » l'impression 3 D.

Pas si nouvelle que cela, nous a-t-il dit, puisque les abeilles et les guêpes depuis la nuit des temps construisent leurs nids avec cette

« nouvelle technologie ».

On ne s'aventurera pas dans l'explication de la partie technique de la présentation. Pendant la conférence, l'imprimante 3D elle, réalisait ce qui allait être une 1^{ère},

la réalisation de la première cuillère nouvelle technologie mais dans une autre matière que du bois.

A savoir qu'il est possible de confectionner avec une imprimante 3D des objets dans tous les matériaux y compris le bois ! et de toutes dimensions.

- 3) L'apéro business a eu aussi un invité non prévu au programme, **Michel Grand** de **DistriBOTion** nous avait amené une vitrine à vins qui permet de servir le vin à la température voulue et qui le conserve jusqu'à vingt jours dans des conditions optimales. Chacun d'entre nous a pu la tester à sa guise et se servir son verre de vin.

10^{ème} apéro business, mais apéro de tous les records

80 invités, 60 qui ont pris le repas

Les invités sont arrivés petit à petit, dès 17h00 déjà.

Tout avait été mis en place dès le soir précédent avec l'équipe events du Club des 1000 et nos 2 restaurateurs Andréa et Inacio Pereira.

Organisation parfaite. Anne, Firmin, Sabrina l'équipe de choc pour réceptionner les invités et récolter les signatures.

Les photos des invités et la liste des présences se trouvent sur le site.

Toute l'ambiance de l'apéro se devine sur les magnifiques photos prises par notre membre du Club des 1000, Joël Overney (photographe professionnel)

Les apéros food ont été offerts par Peter Gerber de Produits Epagny avec un choix de barquettes de viandes assorties (différentes saucisses et viande séchée), par Vacherin Fribourgeois avec ses célèbres cubes de Vacherin, participation aux boissons Vacherin Fribourgeois, le Club des 1000 et nos amis restaurateurs Andréa et Inacio (en plus des toasts).

L'apéro a duré un peu plus longtemps que prévu, faute à une incompatibilité technique entre l'ordinateur et l'imprimante 3D qui faisait de la résistance. Mais heureusement, tout est rentré dans l'ordre juste à temps pour que nos intervenants puissent commencer leur présentation.

Comme d'habitude et réseautage oblige, la présentation des invités par Charly.

Que du beau monde !
Et presque tous prêts à déguster le royal Rodizio à volonté.

Le repas fut dantesque.
Buffet de salades, viandes et boissons à volonté.
Le Club des 1000 avait pris en charge une partie du prix du repas et une
autre des boissons (forfait de 20.- pour les invités).
Le magnifique repas a été couronné par une tombola surprise.
6 prix offerts par le Club des 1000,
3 séjours à l'hôtel du groupe Hine Adon
et des bons de 50.- de divers restaurants.
La soirée s'est terminée assez tard et les pedzeurs sont partis faire des « afters »
chez un de nos autres membres, L'après club.
Des rumeurs disent que certains ont terminés très émus.

Tous nos remerciements encore à tous les acteurs de cette magnifique soirée,
à vous
les membres et invités
les intervenants, les restaurateurs qui ont fait un magnifique travail
et à la commission events du Club des 1000,
Sabrina, Anne avec en renfort Firmin.