



LE PÉROLLES DÉCROCHE LA MÉDAILLE D'OR DES SWISS WINE LIST AWARD 2026 ET LE PRIX SPÉCIAL “SWISS WINE”



Fribourg, le 26 novembre 2025 - Alors que les festivités battent leur plein autour du menu hommage célébrant la carrière de Françoise et Pierrot Ayer (menu disponible jusqu'au 31 janvier), **Julien Ayer et l'équipe de sommellerie décrochent la médaille d'or des Swiss Wine List Award**, décernée par **Vinum**.

Ce prix distingue les cartes des vins les plus abouties du pays, réparties en plusieurs catégories. **Le Pérrolles**, classé dans la catégorie « *Étoilés et gourmets* », remporte également **le prix spécial “Swiss Wine”** qui salue une sélection exemplaire de vins suisses. Parmi les quelque 1000 références (et 10 000 bouteilles), Julien, attentif au rayonnement du terroir fribourgeois, propose une sélection dédiée qui réunit **80 crus du canton**.

Retrouvez le dossier de presse ainsi qu'une sélection de photos sur [ce lien](#).

« Je suis honoré de recevoir cette récompense pour la deuxième année consécutive ; elle consacre le travail minutieux de notre équipe de sommellerie, engagée à défendre les vignerons suisses et à révéler l'énergie singulière des vignerons fribourgeois. »

Julien Ayer

À PROPOS DE JULIEN AYER

Directeur général et chef sommelier du Pérrolles, Julien Ayer a façonné depuis 2015 une cave de près de mille références et dix mille bouteilles. Après un master en management à l'Université de Fribourg, il choisit de suivre la passion familiale et opère un virage décisif : diplômé Sommelier ASSP, titulaire du WSET 3 et aujourd'hui engagé dans la préparation du prestigieux WSET 4. Il incarne l'élan d'une nouvelle génération de sommeliers : curieux, audacieux et véritables conteurs d'histoires autour du vin.



LA SÉLECTION DES FÊTES DE JULIEN



BELLE BULLE SUISSE

Domaine Javet & Javet
Vully | Mousseux de Pinot
Noir | *Les Attachés* 2020



TERRINE DE FOIE GRAS

Marie-Thérèse Chappaz
Valais
Grain Noble



FOIE GRAS POËLÉ

Weingut Besson-Strasser
Schaffhausen
Riesling Gächlingen



FRUITS DE MER

Cru de l'Hôpital
Christian Vessaz | Vully
Sauvignon Blanc



BÛCHE DE NOËL

Cave des Amandiers
Saillon | Valais
Pet'Nat Rosé

LE RENOUVEAU DU PÉROLLES DÈS LE 4 FÉVRIER 2026

Dès le 4 février 2026, Pierrot Ayer prendra sa retraite et l'histoire s'écritra à deux voix : celles de son fils **Julien Ayer**, sommelier et directeur du Petit Pérrolles et du Pérrolles, et de **Victor Moriez**, chef talentueux issu de prestigieuses brigades suisses, qui prendra la tête des cuisines. Leur premier menu, ainsi que la nouvelle expérience culinaire, seront dévoilés ce même jour, ouvrant un nouveau chapitre pour cette institution fribourgeoise.



L E P É R O L L E S

DOSSIER DE PRESSE ET VISUELS

À télécharger sur ce lien

CONTACT PRESSE

rp@leperolles.ch