

FRIBOURG ^{illustré}

REFLETS FRIBOURGEOIS



Revue
bimensuelle
5 octobre 1984
N° 18
Fr. 3.50



La Terre va-t-elle se réchauffer?

Le XXI^e siècle sera très certainement plus chaud ou même beaucoup plus chaud que le siècle que nous vivons. Ce sont deux scientifiques américains qui l'affirment. La raison de ce futur réchauffement climatique il faut la chercher chez l'homme, et plus précisément auprès de ses centrales énergétiques et de ses moyens de transport. En effet, en consommant toujours plus de charbon, de pétrole et de gaz naturel, l'humanité rejette dans l'atmosphère de fabuleuses quantités de gaz carbonique. Celui-ci laisse l'énergie solaire parvenir jusqu'au sol (sous forme de lumière visible), mais il arrête en partie la chaleur que la Terre renvoie vers

l'espace sous la forme de rayonnements infrarouges. Ceci ou cela a un effet de serre, donc il en résulte un accroissement de la température du globe. Selon les scientifiques américains, cet effet de serre signifie que la Terre va se réchauffer plus rapidement qu'on ne l'attendait. Dans un siècle, New York pourrait connaître le climat de la Floride... Les experts estiment que le taux de gaz carbonique atmosphérique doublera d'ici à l'an 2065. A première vue, cela ne présenterait aucun danger pour la santé, mais simplement une élévation de la température comprise entre 1,5°C et 4,5°C. Est-ce là une évolution qui pourrait

modifier notre mode de vie? Les scientifiques ne le pensent pas. Depuis la fin de la dernière période glaciaire, il y a de cela 10 000 ans, la température n'a pas varié de plus de 6 degrés centigrades...

L'agence américaine pour la protection de l'environnement a évalué une hausse de température de deux degrés en l'an 2040 et cinq degrés en 2100. Ce qui peut se produire avec ce réchauffement, c'est une élévation de 70 cm du niveau moyen des mers due en partie à la fonte des glaces polaires. L'homme qui aura le malheur ou la chance de vivre en l'an 2100 connaîtra un climat plus sec, alors que des changements importants sont à prévoir dans la géographie agricole.

Ce qui est certain pour la plupart des scientifiques, c'est que le réchauffement prévu ne peut plus être évité. Même une interdiction mondiale de la consommation de combustibles resterait quasiment sans effet. Et une telle interdiction est en outre inimaginable. Il ne reste donc qu'une seule attitude possible: prévoir au mieux ce réchauffement attendu, et s'y préparer au fil des jours et des années.



— Heureusement le cœur est encore solide!

Gérard Bourquenoud

FRIBOURG LISTÉ

Revue bimensuelle d'information et d'actualité paraissant le premier et le troisième vendredi du mois. Organe officiel de l'Association Joseph Bovet et des Fribourgeois «hors les murs».

Rédaction et administration:

Imprimerie Fragnière S.A. - 35, rte de la Glâne - Case postale 331 - 1701 Fribourg - Tél. 037/24 75 75 - Télex 36 157 IFF.

Rédacteur en chef responsable:

Gérard Bourquenoud
(Gruyère - Sarine - Lac).

**Correspondants
et collaborateurs:**

Monique Peytregnet
(Arts et culture - Glâne et Veveyse).

Alfred Oggler - Marc Waeber
(Economie et politique).

Albert Jaquet
(Musique et folklore).

Rose-Marie Esselva
(Social et éducation).

Marcel Brodard
(Sports).

**Service d'abonnements
et d'expédition:**

Catherine Kacera.

Abonnements:

Annuel: Fr. 66.50. Semestriel:
Fr. 37.-. Etranger: Fr. 81.-. Par
avion: Fr. 105.-. Vente au nu-
méro: Fr. 3.50. Compte de
chèques postaux 17-2851.

Tirage:
8500 exemplaires.

La reproduction de textes ou d'illustrations ne peut se faire qu'avec l'autorisation de la rédaction - la rédaction n'assume aucune responsabilité pour les manuscrits et photos non commandés.

Publicité:

Assa - Annonces Suisses S.A. -
10, bd de Pérolles - 1700 Fri-
bourg - Tél. 037/22 40 60. Délai
de réception des annonces:
15 jours avant la parution.

- 2 Le billet de Gérard Bourquenoud
- 4 Réfléchissez à cela
- 9 Technologie du service
- 10 Nouveau drapeau pour le Ski-Club Alpina
- 11 Douceur de vivre à Autigny
- 12 Rencontres folkloriques de Fribourg
- 15 Visite à deux gardes-génisses au chalet «Le Coula»
- 16 Bénichon de la Gruyère et désalpe
Adieu... à Bernard Romanens
- 22 L'œil flâneur à la découverte du canton
- 26 Une belle réalisation: Le chalet «Le Châh»,
Rемаufens
- 33 Le vacherin fribourgeois
Un produit authentique du Pays de Fribourg
- 39 Escalé à la fromagerie de Chavannes-les-Forts
- 42 Le nouveau terrain du FC Givisiez
- 43 Plus de 15 000 coureurs à la course Morat-Fribourg
- 45 HC Fribourg-Gottéron: la tête haute
- 51 Entre l'église et...

Couverture

Course Morat-Fribourg

«Quel temps as-tu fait?» Voilà la question inévitable qui va se poser ce dimanche, après la traditionnelle course de Morat-Fribourg. Des milliers de coureurs au tea-shirt multicolore vont s'exhiber sous les yeux d'une foule enthousiaste, mais aussi avide de spectacle!

Cette belle photo noir/blanc réalisée par Otto Vonlanthen nous montre deux fidèles coureurs de Morat-Fribourg: Peter Wirz et Pierre Deléze, en plein effort sur ce parcours de 17 kilomètres.



Réfléchissez à cela

Le Suisse est-il un être essentiellement peureux?

A lire les livres d'histoire, on pourrait penser exactement le contraire. Guillaume Tell (qui n'a jamais existé) était un homme courageux; les Trois du Grütli étaient quasiment téméraires; Sempach, Morgarten ou les Tuileries sont auréolés d'héroïsme; et qui donc a passé la Berezina dans un sens et dans l'autre, sinon les Suisses des armées de Napoléon?

Et qui ne craint pas d'aller affronter l'équipe de football de Norvège chez elle, sinon les Suisses?

Et qui n'a pas peur des Zaïrois et des Tamouls?

Alors, ose-t-on encore poser la question: «Le Suisse est-il un être essentiellement peureux?»

En fait, il ne s'agit pas d'oser. On est obligé de le faire.

A cause des statistiques.

Je viens d'en lire de nouvelles. Notez que pour moi, et une fois pour toutes, les statistiques ne sont que d'étonnants attrape-nigauds équivalant en sottise aux proverbes, sentences et maximes mis en dictionnaire par Larousse. On ne calculera jamais le mal qu'a fait un dicton comme «il n'y a pas de fumée sans feu»; et combien d'illettrés confondront à jamais tirer les marrons du feu et tirer son épingle du jeu. Bref! Pour moi, les statistiques se résument à ce qu'a écrit une fois quelqu'un:

«N'accordez jamais foi

qu'aux statistiques que vous avez truquées vous-même».

Alors.

Sommes-nous peureux?

Bien sûr.

Nous avons peur de l'énergie nucléaire.

Nous avons peur d'un bombardement atomique de la Suisse alors qu'il est certain qu'il n'aura jamais lieu.

Qui diable! pourrait bien avoir l'extravagante idée de bombarder atomiquement la Suisse? N'empêche qu'on dépense des milliards pour construire des abris qui ne serviront jamais à rien; parce que, premièrement, personne ne bombardera atomiquement la Suisse; deuxièmement, parce qu'il faudra bien un jour sortir des abris et qu'alors on sera tout aussi mort que si on n'avait pas eu d'abri.

Je viens de lire que, statistiquement parlant, le Suisse est l'homme le plus assuré du monde. Il consacre vingt pour cent de son revenu à payer des primes d'assurance. Il faut croire qu'il a peur. De quoi? De tout. Et la plupart des dangers contre lesquels il croit qu'il s'assure se manifesteront après sa mort.

Les Italiens étaient peureux. Déjà dans l'Enéide, Virgile écrivait: «La peur aux talons met des ailes». C'est pour ça que dans l'armée italienne on met les talons des souliers devant.

C'est fou ce qu'ils sont peureux, les Italiens.

Marc Waeber



Le coup de fil de Berne

Les autoroutes nous ont déjà coûté des dizaines de milliards de francs. Chaque année les automobilistes paient encore un milliard trois cents millions de francs de surtaxe sur l'essence, pour la fin de leur construction et pour leur entretien.

Dès l'année prochaine, ils paieront de plus une vignette de 30 francs pour pouvoir y circuler.

Mais il n'y a pas que les autoroutes. Les autres grands axes routiers qui relient les villes importantes aux régions périphériques ont aussi coûté et coûtent encore très cher aux automobilistes.

puissent y circuler en sécurité et rapidement.

C'est le rôle des routes en tant que voies de communication.

Or que vient de faire le Conseil fédéral sous le prétexte du dépérissement (non démontré) des forêts. De rabaisser les limites de vitesse à 120 et 80 km/h.

Passé encore pour le 120 sur les autoroutes. Mais 80 km/h sur les autres routes, c'est rendre leurs investissements en partie improductifs. On freine en effet artificiellement la rapidité des échanges, sans que cela soit nécessaire pour la sécurité.

Et comme toujours, cela se

Limitations de vitesse

Au mépris du bon sens

En tout près de deux milliards par année.

Il s'agit donc d'investissements importants. Et qui dit investissement dit en même temps que ceux-ci doivent être productifs. Sans quoi on est en plein gaspillage.

Or la productivité dépend d'une utilisation optimum des investissements. C'est à dire, pour les routes et les autoroutes, que le plus grand nombre possible de véhicules

passe dans les cantons qui n'ont pas ou pas assez d'autoroutes. Les Grisons, Neuchâtel, le Jura, une partie de Fribourg, etc. Ce sont ces cantons qui seront pénalisés par l'allongement du temps de parcours. Faites Romont-Fribourg à 80 km/h pour voir combien de temps vous allez gaspiller. Et comme chacun le sait, le temps c'est de l'argent.

Alfred Oggier

Action de Noël 1984

Le billet de dix francs

N'oubliez pas de verser votre obole si petite soit-elle à l'action de Noël 1984 destinée aux enfants des «Buissonnets» et aux personnes âgées, seules et handicapées.

Du cœur et de l'espoir

Nous attendons vos dons au
CCP 17-9555-7 ou par correspondance.
Action de Noël - FRIBOURG illustré
Case postale 331 - 1701 Fribourg



Noces d'émeraude à Treyvaux

C'est dans la joie familiale qu'Henri et Eugénie Bongard-Bourqui ont fêté leurs quarante ans de mariage. Pour cette journée de la reconnaissance, ils étaient entourés de leurs sept enfants et de treize petits-enfants.

Après avoir travaillé dur toute leur vie, Henri et Eugénie coulent aujourd'hui des jours paisibles, profitant d'une retraite largement méritée.

Aux compliments adressés par leur belle famille, FRIBOURG illustré se fait un réel plaisir d'exprimer aux jubilaires ses plus vives félicitations et tous ses vœux de bonheur.

J.-P. B. - F1

Centenaire de la société de chant de Treyvaux (1884-1984) et création d'un opéra populaire patois

La société de chant de Treyvaux célébrera cet automne son centenaire. L'événement entend être marqué d'une manière particulière, car ce groupement - fondé en 1884 par une poignée de chanteurs - fut le fer de lance de l'activité culturelle déployée à Treyvaux et à l'origine de nombreuses traditions.

Outre le chant religieux que la société cultiva avec succès, elle suscita chez ses membres un esprit d'émulation qui permit la mise sur pied de spectacles remarquables et remarquables: une opérette au début du siècle, de nombreuses comédies, des drames, une dizaine de créations furent présentés au public durant ces cent dernières années. Cette animation fut rendue possible par la présence dans la communauté villageoise de curés dynamiques, de membres dévoués ainsi qu'au concours d'amis de la société comme Jean Risse, Georges Aeby, Albert Schmidt, Oscar Moret, Jacques Aeby, etc. De plus, la collaboration avec les sociétés locales (groupements de jeunesse, Tzerdjiniolè, Arbanel) favorisa l'esprit d'entreprise dans la mise sur pied de spectacles. Les rassemblements que ces manifestations occasionnèrent firent beaucoup pour le renom de Treyvaux.

Les responsables actuels de la société ne pouvaient donc pas laisser passer l'événement du centenaire sans le marquer d'une pierre

Un bel anniversaire à Cressier-sur-Morat

Paul Muller, forgeron, maréchal-ferrant à la retraite, érudit historien a été fêté, dans l'intimité de sa famille, par son épouse, ses six enfants et de nombreux descendants, à l'occasion de son 80^e anniversaire, à Cressier-sur-Morat.

Malgré le poids des ans, Paul Muller se rend journalièrement dans sa forge où, tout en ayant délaissé les gros travaux, il aime confectionner de petits objets en fer forgé. Il a même réalisé deux croix, dont l'une prendra place sur sa tombe et l'autre sur celle de son épouse.

Le vaillant octogénaire est un animateur de la vie locale. Il a fondé la fanfare «L'Elite», dont il a été le premier directeur; il est aussi médaillé «Bene Merenti» et a été un tireur actif. Autre hobby actuel, les abeilles.

Paul Muller est un passionné de l'histoire et de la lecture. Il est d'ailleurs l'auteur d'une étude sur le district avec toutes ses incidences sur la vie économique,

sociale, éducative et religieuse. Il a été un ami intime de l'humaniste fribourgeois Gonzague de Reynold. Nos meilleurs vœux vont à cet attachant octogénaire.

(L. M.)



blanche. Aussi deux temps forts sont prévus au calendrier des manifestations: le premier rendez-vous est pris pour les 23, 24 et 25 novembre 1984, le deuxième moment important étant fixé en février 1985.

Après un grand loto organisé le 23 novembre, le samedi 24 novembre verra se dérouler le concert d'inauguration des orgues restaurées en l'église paroissiale. Ce concert sera donné par René Oberson à l'orgue et Laurent Tinguely à la trompette. Quant au dimanche 25 novembre, les membres de la société étrenneront officiellement leurs nouveaux costumes et prendront leurs quartiers à l'église sur une tribune nouvellement aménagée. Un banquet réunira ensuite les membres de la société de chant, délégués et autorités ainsi que ceux qui ont contribué d'une manière particulière à la bonne marche de la société. Le deuxième temps fort du centenaire sera un événement en soi. Il se déroulera en février 1985 (2 et 3, 9 et 10, 16 et 17 février). Il s'agit d'une création. En effet, Oscar Moret et Nicolas Kolly ont uni leurs efforts et leur talent, le premier pour la partition musicale, le deuxième pour le livret, afin de créer une première en ce domaine: un **opéra populaire en patois, Le Chèkrè dou tsandèlè**. Le thème de cette œuvre est inspiré de la nouvelle de Joseph Yerly du Mont (1896-1961), le Tsandèlè dé loton. Plus de cent choristes, une dizaine de solistes, un orchestre ad hoc et beaucoup d'enthousiasme et de ferveur chez tous les participants, c'est dire l'importance que les responsables accordent à cette manifestation.

Chacun se met à espérer que cette œuvre saura marquer dignement le centenaire de la société de chant de Treyvaux et célébrer également, comme il se doit, l'année fribourgeoise du patois.



Villarsviriviaux

Auberge du Gibloux

Fem. Ducrot-Belocchi

Tél. 037/53 11 71

Fermé le mardi

Menu, carte variée

PAILLARD DE VEAU AUX CÈPES

Nombreuses autres spécialités

Salles pour sociétés, noces et banquets

GRAND PARKING

*Bons vins
Bonne table*

Hôtel Aigle-Noir Reyrus

Grand parking
Fermé le lundi

Plet du jour
Spécialités
à toute heure

M. et M^{me} J. Perrin
Tél. 037/37 11 51



Nous mettons à votre disposition:
Salles pour sociétés et banquets de 20 à 500 personnes



Dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

avec l'orchestre JACK BERRY (5 musiciens)

MENU TRADITIONNEL et CIVET DE CHEVREUIL

GRANDE SALLE RÉNOVÉE POUR NOCES, sociétés et banquets, 140 places. Choix de menus à disposition.

Hôtel de la Croix-Blanche

1633 MARSENS (FR)
Téléphone 029/5 15 24

Fam. Michel Seydoux

Fermé le lundi



dimanche 21 octobre
RECROTZON



ROMONT TEL. 52 27 21

Dancing:

Tous les soirs.
orchestre - attractions - dense
dîner aux chandelles

Restaurant:

Spécialités à la carte

Tournedos aux morilles

Scempis à l'Indienne

Fondue chinoise ou bourguignonne

Spécialités de flambés et toute une gamme d'autres mets

Café Restaurant de l'Avenir

Pizzeria
CHEZ TONI



rus de Vevey 24
1630 Buile
(029 - 2'74'69

LE MOULIN DE CORSERREY

1751 CORSERREY
Tél. 037/30 14 44
À LA RÔTISSERIE:

(Route Fribourg-Payerne)
(Autoroute: sortie Metren)
cuisine légère selon arrivage de marchandises fraîches.
Carte et menus de dégustation.

A midi:
carte spéciale pour hommes d'affaires.
Chaque dimanche: menu familial Fr. 30.-.

À LA TAVERNE:

service sur assiette, dès Fr. 8.-.
CHARBONNADE.

Salle pour banquets de 10 à 120 places. Menus dès Fr. 20.-.
Merieges: tout compris Fr. 75.-.

RESTAURANT «LA FLEUR DE LYS» BAR «LE PUB»



Notre restaurant au 1^{er} étage
vous propose:

Sa nouvelle carte
Son menu du jour à Fr. 9.-
Spécialités italiennes

Dès octobre SPÉCIALITÉS DE LA CHASSE

P.A. OBERSON
Tél. 037/52 24 17

Grand-Rue, 1680 Romont
Fermé le lundi

La Cave St-Jean de Siviriez

Marcel Roulin s'est installé, il y a vingt ans, à deux pas de la gare de Siviriez, ouvrant un petit dépôt de boissons qui, au fil des ans, s'est agrandi pour répondre à une demande sans cesse croissante. La Cave St-Jean est aujourd'hui une entreprise familiale prospère, soildement implantée dans un large rayon géographique.

Une véritable aventure

Cafetiers depuis 1958, Marcel et Germaine Roulin connaissaient bien les boissons de table, mais la création du dépôt de Siviriez fut tout de même une aventure pour laquelle il ne fallait compter ni son temps, ni ses efforts.

Installé dans la maison actuelle, le dépôt s'est agrandi régulièrement tous les trois ou quatre ans. En 1964, il y avait 60 m² de caves; en 1969, 180 m², et en 1978, 260 m². Quant à l'extérieur, où l'on entrepose les emballages vides, il a été construit en 1978 et couvert en 1983.

S'adapter au marché

Ces extensions successives de la Cave St-Jean ont permis à l'entreprise de diversifier et de sélectionner les boissons et leurs conditionnements en fonction de la

demande. Depuis vingt ans, Marcel Roulin et son chauffeur René Corpataux sillonnent une région que cernent les villes de Bulle, Oron, Moudon, Payerne et Fribourg. Ils livrent de la bière, des eaux minérales, des vins, des liqueurs, apéritifs et eaux de vie. Les vins suisses de la Cave St-Jean sont principalement vaudois et valaisans, tandis que les français proviennent des vignobles de Côtes-du-Rhône, du Beaujolais et de Bourgogne; Marcel Roulin choisit et importe ces derniers directement.

C'est grâce à ce genre de service (pour lequel Marcel Roulin a suivi un cours d'œnologie), à la rationalisation des tâches et au fait que chacun des quatre partenaires de cette entreprise familiale est polyvalent, que la Cave St-Jean reste concurrentielle sur un marché fluctuant. Jean-Pascal



La famille Roulin avec de gauche à droite: René Corpataux, Jean-Pascal, Germaine et Marcel Roulin.

La maison de la famille Roulin à Siviriez, au-dessus de la voie CFF.



Photos Roger Peytregnet

Roulin apprend le métier avec ses parents et s'intéresse beaucoup à sa formation.

Une toute bonne recette

Quatre catégories de clients se partagent les services de la Cave St-Jean: les restaurants, les particuliers, les magasins et sous-dépôts, enfin les sociétés. Du métier, de la constance dans le service, beaucoup de travail et l'esprit d'équipe bien dosés, permettent à la Cave St-Jean de fêter ses vingt ans en pleine forme et de regarder l'avenir avec confiance. L'aventure avait, en fait, commencé il y a tout juste trente ans, lors du mariage de Marcel et Germaine; elle se poursuivra longtemps avec Jean-Pascal, le fils de la maison.

mpd

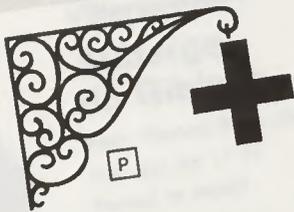
HÔTEL- RESTAURANT DE LA CROIX-ROUGE

Fam. T. Zbinden-Theurillat

Tél. 037/38 11 25

Cuisine soignée - Choix de vins - Menu du jour - Service assiette
Carte variée - Chambres avec confort
Salles pour sociétés - Noces - Banquets

Fermé le mardi



1711 GIFFERS (Frib.)

Bons vins Bonne table

Buffet de la Gare

1680 Romont

SPÉCIALITÉS DE CHASSE FRAÎCHE

Menu du jour - Carte variée - Entrecôte double Marseillaise
Spécialité de poissons selon arrivage - Spécialités de saison
Salles pour banquets et séminaires

M. et Mme Michel Deschenaux-Hostettler - Chef de cuisine



1618 CHÂTEL-ST-DENIS Buffet de la Gare

Se recommande: Marcel Dewarret
Tél. 021/ 56 70 80

Dés fin septembre:

Spécialités de chasse fraîche de nos régions



HÔTEL DE LA BELLE-CROIX

1680 ROMONT

Tél. 037/52 23 41

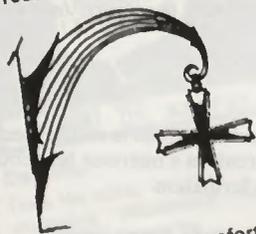
Famille
Dorthe-Ecoffey

Restauration soignée

Chaque jour, le jambon
de campagne é l'os
Trites de rivière
et notre carte variée

Toutes les spécialités
de la CHASSE

Fermé le jeudi



Chambres tout confort

Hôtel de l'Etoile Charmey

SPÉCIALITÉS DE GIBIER DE LA
VALLÉE

Civet de chevreuil
Noisettes de chevreuil aux morilles
Selle de chevreuil
Râble de lièvre

Le dimanche 14 octobre é midi
nous servons le menu de bénichon exclusivement

Salles idéales pour repas de famille et sociétés de 10 à 60 places
(proposition de menus à disposition)

Fam. Christian Mauron, chef de cuisine - Tél. 029/7 11 17



HÔTEL-DE-VILLE BROC

Cuisine bourgeoise é la carte
Menu du jour avec dessert: Fr. 8.-

Nous sommes spécialisés pour les grands banquets
de 20 é 600 personnes
Notre chef de cuisine vous attend

Famille Grandjean-Donzallaz
Hôtelier-restaurateur - Boucher-charcutier
Pas de fermeture - Tél. 029/6 13 13



RESTAURANT LE RAISIN D'OR

1700 Fribourg/Schönberg
Tél. 037/28 26 73
Impasse des Eglantines 1

«Technologie du service»

Un livre indispensable à chaque restaurateur



Edité par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, «Technologie du service» est un livre complet et pratique qui, en plus, est le plus moderne de ce genre en Europe. Il contient une foule de renseignements sur le métier de sommelier, connaissance du matériel, mise en place à l'office et au restaurant, buffet, organisation du service, l'offre de l'établissement à sa clientèle, mise en place, le service avec ses règles et ses techniques, le petit déjeuner, organisation de banquets et autres manifestations, les clients, technique de vente, le contrôle, l'encaissement, le travail devant le client, connaissance des boissons, notions de cuisine, lexique du vin, termes culinaires classiques, termes courants dans le service.

«Technologie du service» est fort apprécié en tant que lecture de perfectionnement pour le personnel, ouvrage d'enseignement dans les écoles artisanales, ouvrage de cours pour l'obtention de la patente de cafetier ou restaurateur, mais encore en tant

qu'ouvrage de référence et d'aide-mémoire pour la ménagère. Ce livre merveilleux de 450 pages, avec des photos en couleurs et relié, a également paru en langue allemande et paraîtra en italien en 1985. Il ne coûte que Fr. 68.-

Les auteurs de «Technologie du service» sont Edy Schmid et Sylvia Meyer, qui ont tous deux une formation professionnelle de la FSCRH. Ce livre est recommandé par la Division de la formation professionnelle de l'OFIAMT, l'HORECA International et l'Ecole hôtelière Vieux-Bois, à Genève. Nous ne pouvons que féliciter les auteurs de ce magnifique ouvrage et la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers d'avoir eu cette excellente initiative qui va rendre d'immenses services non seulement aux établissements publics, mais également sur le plan touristique et celui de l'accueil. Pour avoir parcouru ce livre avec beaucoup d'attention et surtout de plaisir, nous le recommandons vivement à tous les restaurateurs, ainsi qu'à nos fidèles lectrices qui souhaitent améliorer encore la réception de leurs hôtes ou de leurs invités.

G. Bd

«Technologie du service» peut être commandé auprès de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Service des éditions, case postale 679, 8027 Zurich. Ce livre est aussi en vente dans les librairies.

La chasse est ouverte

RÔTISSERIE D'AUBORANGES

Dès le 1^{er} octobre:

SPÉCIALITÉS DE CHASSE

et toujours notre menu et carte variée

J.-P Voland - 1099 Auboranges - Tél. 021/93 72 88

Hôtel-Restaurant CORBETTA



1622 LES PACCOTS tél. 021/56 71 20
Fam. Yves Gillet-Terreux, propr.

LES SPÉCIALITÉS DE LA CHASSE
GIBIER À PLUMES sur commande

Très grand choix de vins des meilleurs crus
Salle pour banquets et sociétés



Auberge- Restaurant de la Fleur-de-Lys

Porsel (près Oron)

Famille AYER-PERROUD Tél. 021/93 71 81

Venez déguster nos spécialités de chasse:
Civet, selle et gigue de chevreuil, râble de lièvre

Parking facile

Grande salle pour noces- sociétés- banquets-jusqu'à 200 places

Bulle

Le Ski-Club Alpina inaugure son premier drapeau

Le premier dimanche de septembre s'était mis sur son trente et un pour la bénédiction du premier drapeau du Ski-Club Alpina. Soleil, ciel bleu, pâturages verdoyants, cordes Alpes, bouquets multicolores, orchestre champêtre, tout était en fête sur les sommets de la Chia. Face à la merveilleuse chaîne des Vanils et à cette Gruyère qui est si chère au cœur du montagnard, une simple table de bois était dressée pour la célébration. Un idéal commun qui rassemblait 180 personnes.



De gauche à droite, M. Jean Rouvenaz, président du CO; M^{me} Irma Decroux, marraine; M. Pierre Rime, parrain.

idéal supérieur, intellectuel et moral. Savoir accorder de la détente à son corps pour mieux approfondir les valeurs spirituelles est un but que tout sportif peut atteindre. L'émotion avait gagné tous les cœurs au moment de la bénédiction du drapeau. M^{me} Irma Decroux, qui fut et reste la maman de tous les clubistes, et M. Pierre Rime, conseiller national, sont les heureux «marraine et parrain» de ce magnifique emblème dessiné par M. Jacques Pasquier.

Alors que la quête était destinée aux paraplégiques de la Gruyère, le président du club, M. Alex Gelnoz, salua l'assemblée et rappela en quelques mots les buts du Ski-Club Alpina qui, avec ses 300 membres actifs, est l'une des plus importantes sociétés de la Gruyère. L'apéritif, offert par la Maison Jules Gex, fut servi dans la cour et sur les balcons du beau chalet de la Chia. L'amitié, le plaisir des retrouvailles, les souvenirs remplissaient le cœur de chacun.

A l'issue du repas, M. Jean Rouvenaz, ancien président et président du comité d'organisation, rendit hommage aux cinq membres fondateurs qui, hélas! nous ont quittés, mais restent vivants dans le cœur de tous ceux qui les ont connus, respectés et aimés: Ernest Esseiva, Fritz Aeberhard, Louis Kolly, Julien

Schueler et Louis Genoud furent le noyau qui, en 1917, fonda la société. Une minute de silence permit à chacun de se souvenir de leur dévouement infatigable, de leur générosité et du travail accompli. C'est grâce à eux que flotte aujourd'hui, au mât du chalet, le nouveau drapeau dont ils seraient très fiers. Un merci tout spécial à M. Rouvenaz qui œuvre depuis de nombreuses années au sein du club avec un dynamisme légendaire et qui reste «le pont» entre les anciens et les jeunes.

D'autres personnalités prirent la parole, chacun avec cette simplicité qui caractérise le montagnard qui vibre au contact de la nature.

L'avenir de la société est entre de bonnes mains. Un groupe dévoué prend en charge les camps OJ, organise des concours, des courses à ski, entraîne les jeunes coureurs. On se consacre à fond au développement de la jeunesse qui est l'espoir de demain. Ce bénévolat des anciens à l'égard



Le nouveau drapeau.

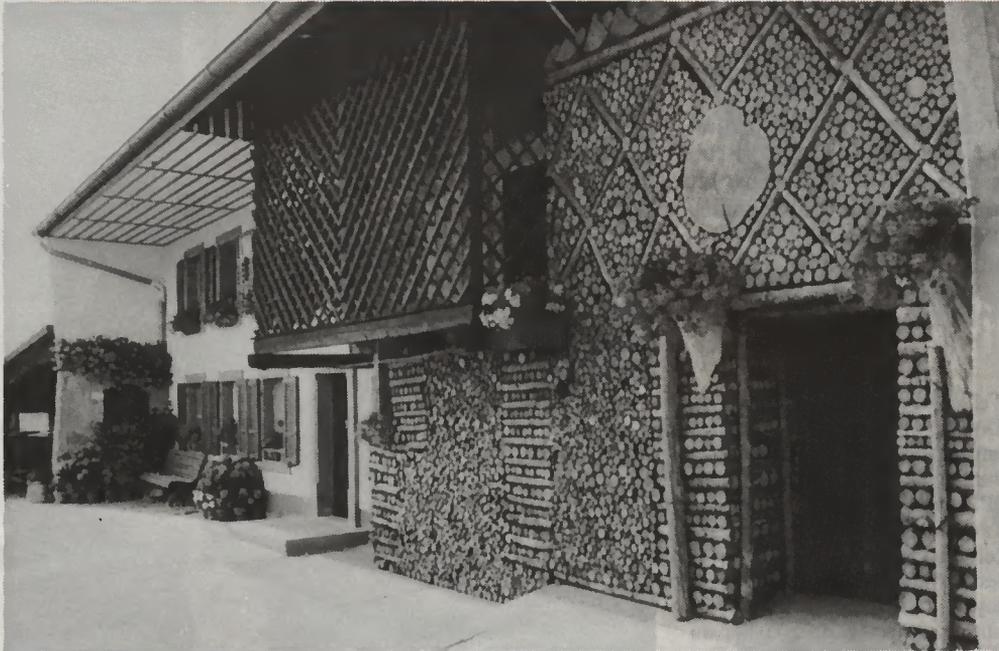
des jeunes mérite d'être souligné. Merci aussi à la commune de Bulle et aux établissements de la place pour leur générosité. Les heures tournèrent trop vite au cadran de l'horloge et la nuit tomba doucement sur le nouveau drapeau qui flottait dans la brise du soir.

R.-M. E.

Que de monde pour inaugurer ce drapeau!



Autigny



La très jolie maison de M. et M^{me} Pierre Papeux.

Calme, beauté du paysage et accueil charmant, tels sont les atouts de ce village sarinois. Occuper ce coin de terre avec tout ce qu'il possède de fidélité et de dignité, c'est assurer sa continuation. D'ici peu, les fleurs estivales qui égayent maisons et fermes de cette localité vont se faner lentement, alors que celles de l'automne resplendent encore sous le soleil devenu quelque peu timide. C'est la douceur romantique d'Autigny où l'on aime fleurir sa maison pour la rendre plus belle et plus accueillante, mais aussi le respect des traditions catholiques d'une population dont la croix au carrefour des routes est le symbole.

Texte et photos G. Bd

A la croisée des chemins, une vieille maison où il fait encore bon vivre. Devant celle-ci, le Christ sur la croix dominant le carrefour.



Douceur de vivre

Une autre maison d'Autigny qui, elle aussi, est magnifiquement fleurie.



Regards sur les Rencontres folkloriques internationales de Fribourg 1984

La 10^e édition des «Rencontres folkloriques internationales» de Fribourg s'est soldée, sur tous les plans, par un succès populaire fort appréciable. Qualité de la musique et du spectacle, variétés des traditions, mais aussi réponse réjouissante de la part du public fribourgeois et gens de l'extérieur accourus nombreux à l'invitation des organisateurs.

Commenter un tel événement dans la capitale fribourgeoise ne se limite pas seulement à la transmission des prestations, aux dossiers consacrés aux différents groupes invités, ainsi qu'à la présentation de leur pays d'origine déjà amplement diffusée dans les nombreux quotidiens du pays. Mais c'est aussi rappeler les contacts humains, les repas partagés avec quelques musiciens ou quelques danseurs; c'est également vivre dans les coulisses cette vie communautaire entre diverses cultures, les fêtes nocturnes, le bal des nations au rythme fou.

Car, dans le contexte de ces «Rencontres», rien n'est impossible! Plus de barrières de langues ou de races; finies les frontières entre pays et continents; renversés les obstacles infranchissables. Seule, la place est réservée à l'amitié et à la joie entre les peuples.

Telle, au fond de la vallée du Gottéron, cette réunion insolite entre Argentins, Portoricains et étudiants étrangers inscrits à l'Université. Sur le parvis de l'auberge de la jeunesse, c'est cette danse au clair de lune, avec les rythmes tropicaux de la «maloja» réunionnaise. Dans les abris souterrains du quartier du Schoenberg, c'est cet accordéoniste finnois jouant des airs de tangos, obligeant Argentins, Français, Togolais, Finlandais et même... Appenzellois à entrer dans la danse.

Ailleurs encore, c'est la romance d'une petite bergère auvergnate et d'un fier et volumineux «gaucho» argentin.

C'est encore cette sérénade des «au revoir» devant l'église Saint-Paul, avec de la musique andine, des chansons argentines interprétées avec brio par une étudiante de notre Conservatoire de musique. C'est surtout cette



Photos G. Bourquenoud

«bourrée auvergnate» improvisée à la guitare et musique à bouche par deux musiciens sud-américains. Partout la gaieté, le goût de l'improvisation, l'ambiance folle arrivant tout droit des pays du Sud surtout, partagée par la population fribourgeoise qui, à toute heure, a bien vécu la fête.

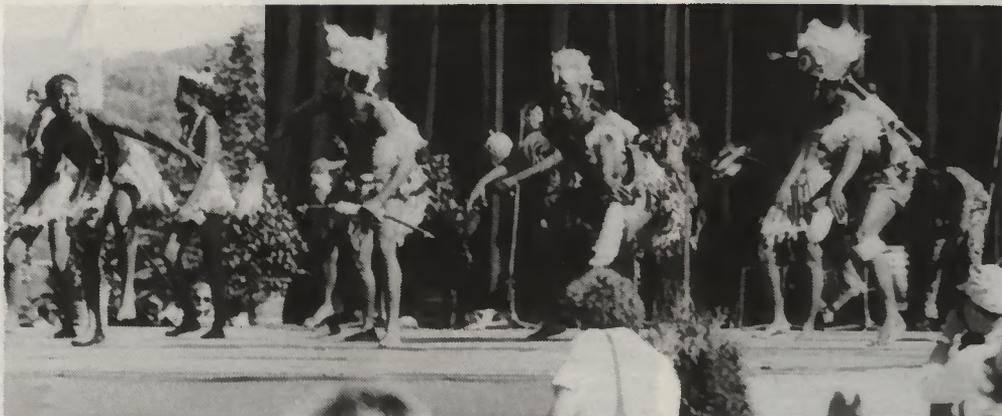
Alors, au soir de ces réjouissances, on se met à rêver! Pourquoi

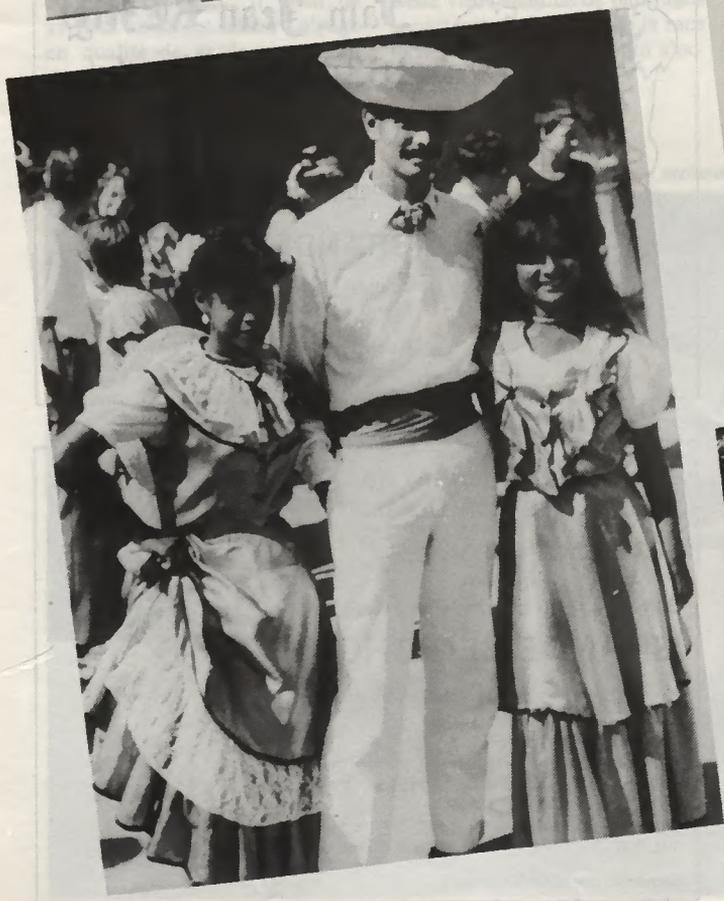
tant de guerres, de conflits sociaux, de haines et de misères dans le monde?

Pourquoi est-ce justement dans les régions les plus défavorisées du globe que les gens savent encore au mieux exprimer la joie de vivre? Pourquoi ceux-ci ont-ils si spontanément le sens chaleureux des contacts humains et la véritable notion d'une fête, alors que, dans nos régions industrialisées, on se renferme sur soi-même, on a peur du qu'en-dira-t-on, on devient de plus en plus esclave du conformisme en laissant congeler son cœur?

Par leurs démonstrations artistiques, sociales et surtout humaines, les musiciens et danseurs argentins, portoricains, réunionnais, togolais et taiwanais en particulier, ont enthousiasmé les spectateurs et tous ceux qui, avec eux, ont fait la fête. Le mérite en revient tout naturellement aux organisateurs à qui nous formulons, d'ores et déjà, nos vœux les plus complets pour l'édition 1985.

A. J.





Bricelets

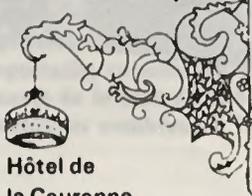
1 l de crème, 1/2 l d'eau, 200 g de sucre, 800 g de farine, 3 à 4 verres de kirsch, un peu de beurre fondu.

Mélanger le tout jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte molle sans être coulante.

Battre la pâte en la soulevant avec une cuillère en bois et la laisser reposer à température tiède pendant quelques heures.

Mettre la pâte par petites cuillerées dans le four chauffé et graissé. Les bricelets doivent être bien cuits et dorés.

SÂLES (Gruyère)



Hôtel de
la Couronne

Dimanche, concert-apéritif

Dimanche 14 octobre,
dès 15 h. et 20 h. 30
Lundi 15 dès 20 h.

GRANDE BÉNICHON

animée
par
l'orchestre



BAR

MENU TRADITIONNEL DE BÉNICHON

RECROTZON: DIMANCHE 21 octobre
Menu: JAMBON ET CHASSE
Prière de réserver vos tables au 029/8 81 12
Famille B. Sauden-Briguet - Parking facile



VUADENS

HÔTEL-RESTAURANT DE LA GARE

Fam. R. Grangier-Bapst
Tél. 029/2 74 66



LE BERCEAU DU RANZ DES
VACHES

GRANDE BÉNICHON

Dimanche 14 dès 11 h., à la granda salle
CONCERT-APÉRITIF

Dès 15 h. et 20 h.

GRAND BAL DE LA BÉNICHON

AU GRENIER, dès 12 h.
MENU TRADITIONNEL DE BÉNICHON

LUNDI 15 dès 15 h. et 20 h.

GRAND BAL DE LA BÉNICHON

avec l'orchestre «THE AMBASSADOR SEXTETT»

Veuillez réserver s.v.p.

DIMANCHE 21: RECROTZON

Grande bénichon des Colombettes

(SUR VUADENS)

Samedi 13 et dimanche 14 octobre
Sous cantine chauffée 300 pl.

animée par l'orchestre populaire
«Las Santlanas»

Ambiance du tonnerre eu
BAR «LA COLOMBE»



Le menu traditionnel de bénichon sera servi:
le samedi dès 18 h., la dimanche dès 11 h. 30 et 18 h.
le lundi dès 11 h. 30 et 18 h.

Dimanche, dès 11 h., concert-apéritif - dès 15 h. et 20 h.,
BAL

Attractions pour enfants

RECROTZON: DIMANCHE 21 octobre

Veuillez réserver s.v.p. au 029/2 93 98

Nouveau: grand parking

Fam. Roger et Pierrette Rey



Jam. Jean REAY

1634 La Roche

(037) 33.21.09

Dimanche 14 et lundi 15 octobre

GRANDE BÉNICHON

animée par le TRIO RAINDROPS
Menu de circonstance

Recrotzon dimanche 21 octobre
Prière de réserver vos tables

Auberge-Restaurant de L'Enfant-de-Bon-Cœur

1634 PONT-LA-VILLE

Samedi soir 13 et dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite pour un excellent orchestre

Dimanche: concert-apéritif

Menu de bénichon (jambon, gigot, poires à botzi)

Vins de 1^{er} choix - Ambiance du tonnerre - BAR

Se recommande: Fam. E. RISSE-DESPOOND

Tél. 037/33 21 12

Veuillez réserver vos tables s.v.p.

Recrotzon: dimanche 21 octobre



BOTTERENS

Hôtel du Chamois

Samedi 13 et dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

animée par l'orchestre «ELDORADO»
Menu traditionnel

Veuillez réserver s.v.p.

Famille Blaser tél. 029/6 16 19

GRANDE BÉNICHON
avec le DUO «PIERROT»
Térence avec magnifiques vos ses le lac de la Gruyère
RÉCÉLON dimanche 21 octobre
Réservez vos tables à v. o. au 02918 21 22 tam. A. Fagnière-Aléman

Ces armaillis de la Gruyère ont ça dans le sang...

La montagne n'a jamais cessé de vivre. Elle vibre même de la vie, du labeur des armaillis, ces grands solitaires de l'alpe. Une terre attachante où il faut une force extraordinaire pour brûler d'y revenir chaque saison, alors que l'on découvre d'autres horizons. C'est un peu le miracle de la terre natale, le privilège d'être et d'appartenir à un minuscule coin du monde et surtout de l'avoir découvert en étant armailli, tel l'exemple donné par deux jeunes gardes-génisses auxquels j'ai rendu visite un jour d'été dans la vallée du Motélon.

Vivre près de la nature

Après avoir passé cinq saisons sur l'alpe comme garçon de chalet, Francis Tena, vingt-six ans, d'Albeuve, a accompli un apprentissage de bûcheron à Grandvillard, métier qu'il exerce encore durant l'hiver pour la commune précitée. Il vient de vivre sa troisième saison d'alpage en qualité de garde-génisse au chalet «Le Coula», situé au pied

de la Dent-du-Bourgoz, sur la commune d'Estavannens. Chaque jour il se rend également sur les pâturages du «Leytmard», où se trouve une partie du troupeau qui comprend 86 génisses, 2 vaches, 4 chèvres et 5 cabris. Cette vaste étendue de pâturages appartient au Syndicat de la race tachetée rouge de Rue, qui s'occupe de son entretien.

Le chalet «Le Coula», appartenant au Syndicat d'élevage de la race tachetée rouge de Rue.



Un couple heureux malgré la solitude.

Près de la cheminée, où elle était occupée à préparer le repas du soir, j'ai fait la connaissance de la fiancée du garde-génisse, Christiane Uldry, vingt-deux ans, d'Avry-dt-Pont, qui vient de passer sa deuxième saison au chalet «Le Coula».

Durant l'hiver, cette jeune fille très sympa et accueillante travaille dans une usine de Bulle. Là-haut, plus près du ciel, elle s'occupe des veaux et tout particulièrement des chèvres qu'elle traite elle-même. Avec le lait ainsi récolté elle fabrique de succulentes tommes qu'elle vend à Augusta Muller, tenancière de la Pinte du Pralet. Ce déplacement jusqu'à Motélon se fait bien entendu à pied. Il faut quarante-cinq minutes pour descendre et plus d'une heure pour remonter au chalet. Ceci par n'importe quel temps et deux fois par semaine. C'est Francis Tena qui porte l'oï sur lequel sont déposées les tommes et au retour les vivres nécessaires au couple.

Pains d'anis

1 dl de lait, 25 à 30 g de beurre, 400 à 450 g de farine, 200 g de sucre, 1 œuf entier, 1 pincée de sel, 10 g de carbonate, 1 cuillerée à soupe d'anis en grains, 2 à 3 gouttes d'essence d'anis.

Travailler en crème.

Placer sur une planche la farine en fontaine, puis le sucre. Au milieu mettre l'œuf, ajouter le lait et le beurre travaillé en crème, mélanger le tout sans trop travailler.

Laisser reposer quelques heures.

Rouler la pâte en grosseur d'un crayon et former les pains d'anis en faisant 2 à 3 entailles. Cuire à bon four.

RIAZ

Hôtel-de-Ville

Samedi soir 13 octobre et dimanche après-midi

GRANDE BÉNICHON

avec orchestre et dense

Menu traditionnel - Bar

Dimanche, concert-spiritif - Places de parc

A. Moret-Broillet, propr.

Tél. 029/2 76 52

LE BRY

CAFÉ ST-PIERRE

Samedi 13 dès 20 h. 30 Dimanche 14 dès 15 h. et 20 h. 30

Recrotzon: **GRANDE BÉNICHON**

avec l'orchestre THE W'ELLS
Menu de bënichon - Réservez vos tables s.v.p.

21 octobre Fam. MAGNIN-FRAGNIÈRE - Tél. 037/31 17 26

Hôtel Lion-d'Or Avry-dt-Pont



Dimanche 14 octobre

BÉNICHON GASTRONOMIQUE

et dimanche 21 RECROTZON

L'Hôtel du Lion d'Or Avry-devant-Pont vous servira sur réservation ses menus traditionnels de bënichon

Veillez réserver vos tables s.v.p.

Famille Schafer tél. 029/5 21 30

HÔTEL-RESTAURANT GRUYÉRIEN

MORLON (à deux min. de Bulle)



Spécialités:

Toumedos et

Filets mignons aux morilles

Jambon de campagne

Café et dessert avec la véritable
crème de la Gruyère

Salles pour sociétés, banquets,
conférences, séminaires
Chambres tout confort

Fam. Yarty - Tél. 029/2 71 58

Dimanche 14
et lundi 15 octobre

GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel

Dimanche 21 octobre:
recrotzon

Nos
spécialités
de chasse

GUMEFENS

AUBERGE DE LA CIGOGNE

Samedi 13 octobre, dès 20 h. Dimanche 14, dès 15 h. et 20 h.

GRANDE BÉNICHON

avec la DUO «PIERROT»

MENU DE BÉNICHON

Terresse avec magnifique vue sur le lac de le Gruyère

RECROTZON: dimanche 21 octobre

Réservez vos tables s.v.p. eu 029/5 21 55 Fam. A. Fragnière-Allemann

Auberge des Montagnards



Samedi 13 et dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel

Orchestre Gestlosen

RECROTZON: dimanche 21

NOS SPÉCIALITÉS:

Mixed-Grill maison

Steak de bœuf

Les 4 médailles du chef

Jambon de la borne - Côte de bœuf - Entrecôte double
Provençale - Fondue BACCHUS, Chinoise, Bourguignonne et
moitié-moitié

Fam. G. Risse-Barras

Tél. 037/33 21 27



Nouveau!

LE GRIL
INDIVIDUEL

créé
l'ambiance

1634 LA ROCHE

Fermé le mercredi

CAFÉ-RESTAURANT



Salle pour banquets,
noces et sociétés

Fam. Jules Fragnière

CERCLE-DES- AGRICULTEURS

1631 SORENS

Dimanche 14 et
lundi 15 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par l'orchestre
LES LORD

Menu de bënichon - Bar

RECROTZON:

dimanche 21 octobre

Réservez vos tables s.v.p.

Tél. 029/5 15 34

VILLARS-SOUS-MONT

Dimanche 14 octobre

HÔTEL DE LA GARE DE GRANDVILLARD

MENU DE BÉNICHON et CHARBONNADE

Excellent TRIO - Jeux de quilles

Dimanche 21 octobre MENU DE BÉNICHON

Famille POCHON-MOREL

Tél. 029/8 11 26

Ces armaillis de la Gruyère
ont ça dans le sang...



Francis Tena à l'heure de la descente jusqu'à Motélon, son oiseau chargé de tommes de chèvres. Christiane l'accompagnera pour faire des provisions.

Christiane parmi ses chèvres qui la suivent partout.



Christiane Uldry fabriquant ses tommes de chèvres.

Vit-on heureux là-haut... sur la montagne?

Il est vrai que la philosophie est affaire personnelle, mais le bonheur se construit avec ce que l'on possède et non pas avec de l'espoir. Pourquoi aime-t-on la vie de l'alpe? Parce que la montagne, c'est vivre avec la nature, le ciel,

les étoiles, le soleil, les nuages, c'est la liberté et une certaine indépendance qui réchauffe le cœur. Et même s'il faut travailler le samedi et le dimanche. Un garde-génisse ne peut s'absenter que deux à trois heures de temps à autre, car il doit toujours être là pour surveiller son troupeau, traire les vaches et les chèvres. Il a également du bois à couper, des clôtures à réparer, des soins à donner au bétail, la fabrication des tommes, etc.

Pour Francis et Christiane, vivre sur la montagne c'est la sentir respirer au fil des jours. Il suffit d'en dégager l'écorce pour découvrir la réalité. Le labeur quotidien de ces deux jeunes armaillis s'est exprimé dans leurs traits, leur langage et leur caractère; ils sont rudes comme le paysan qui remue la terre lourde en faisant gonfler ses muscles.

En un mot, c'est un petit monde dans le grand, cette vallée du Motélon; modeste, perdu, il reste un bienfait pour nous: une raison d'être. Celle de revenir le printemps prochain sur l'alpe!

Texte et photos
Gérard Bourquenoud

Beignets de bënichon

(Recette du Restaurant «Le Montagnard» à Broc)

10 œufs, 10 jaunes d'œufs, 3 dl de vin blanc, 1 ½ cuillerée à soupe de sucre par œuf, 1 cuillerée de kirsch par œuf, 1 dl de crème, 1 pincée de sel, un peu de beurre fondu, 2 ½ kg de farine.

Délayer le tout jusqu'à ce qu'il y ait des boucles.

Ajouter la farine et travailler un peu la pâte.

Laisser reposer 2 à 3 heures.

Confectionner des petites boules de cette pâte, les étendre sur une planche à pâtisserie, puis les étendre à nouveau sur le genou.

Faire cuire en grande friture (mi-huile, mi-graisse).



Crésuz
en
Gruyère/CH
Tél
029/7 12 86

Dimanche
14 octobre

Vous dégusterez dans un cadre agréable le vrai menu de bënichon (seulement sur réservation)

M. et Mme Suden-Pfulg
Tél. 029/7 12 86



ÉCHARLENS

AUBERGE DE LA CROIX-VERTE

Samedi 13 at
dimanche 14 octobre



GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel
Dès 15 h. et 20 h., DANSE

RECROTZON: dimanche 21 octobre

Prière de réserver vos tables s.v.p.

Fam. J. Ruffiaux-Muggli - Tél. 029/5 15 15

Réservez votre dimanche 14
et lundi 15 octobre pour fêter la

GRANDE BÉNICHON DE LA GRUYÈRE

à l'Auberge du Lion-d'Or
NEIRIVUE



avec l'excellent orchestre «LES BERAGY'S»

LE PATRON VOUS PROPOSE SON VÉRITABLE
BUFFET DE BÉNICHON (à volonté)

Cuchale, beurre et moutarde de bënichon
Soupe aux choux
Délicats de la borne
Choux, carottes, pommes persillées

Cabri du pays, pommes Duchesse, poires à botzi
Différentes salades

Fromages de nos montagnes

Meringues et crème au baquet
Pains d'anis, briolets, croquets

Un accueil chaleureux
vous attend
Fam. HORST-JAQUET

Dimanche et lundi, CONCERT-APÉRITIF

VEUILLEZ RÉSERVER S.V.P. au 029/8 11 05

Recrotzon:
dimanche 21 octobre



VUIPPENS Hôtel-de-Ville

Dimanche 14
at lundi 15 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par l'orchestre
«DÉDÉ MARO»

Menu traditionnel

Réservez vos tables s.v.p.

Recrotzon:
dimanche 21 octobre

Familla Piccend-Buchs
Tél. 029/5 15 92



RESTAURANT DE LA BERRA

Jecques et Erika Zurbuchen
1631 CERNIAT Tél. 029/7 11 36

Dimanche 14 et lundi 15 octobre

GRANDE BÉNICHON

animée par l'orchestre «LES TROUBADIX» style tyrolien

MENU TRADITIONNEL

RECROTZON dimanche 21 octobre

Avis à notre aimable clientèle, dès le 1^{er} décembre, rendez-vous au Vignier Avry-davent-Pont



1661 ALBEUVE - AUBERGE DE L'ANGE



Dimanche 14 et lundi 15 octobre

GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel,
réservez vos tables s.v.p.

À LA GRANDE SALLE,
BAL per l'orchestre «THE ROXY'S»

Recrotzon:
dimanche 21 octobre
SPÉCIALITÉS DE CHASSE
(pas servies à la bënichon)

Chambres avec douche et
W.-C.

Fam. R. Pythoud-Schomoz
Tél. 029/8 11 13

mpr - Vers la mi-septembre, lorsque les premiers brouillards d'automne commencent à s'élever des pâturages de plus en plus décharnés, les armaillis se préparent à rallier la plaine - la période de la désalpe commence. Dans les centres régionaux d'une certaine importance, des marchés aux bestiaux typiquement campagnards attendent déjà les jeunes bêtes et le bétail repus.

Contrairement aux régions du Plateau, la production animale et laitière joue un rôle important dans les régions alpêtres où la culture de la terre est moins appropriée, et c'est pourquoi la vie des bergers et des armaillis - voire souvent du village tout entier - se concentre essentiellement autour de deux événements: la montée à l'alpage et la désalpe. Entre deux, pendant les

mois d'été, c'est le travail dur et solitaire des armaillis, qui n'est interrompu çà et là que par une fête alpestre ou la visite d'un éleveur venu de la plaine.

La région de Gruyère est depuis des siècles déjà une région typique pour l'élevage du bétail et la production de fromage. Ce n'est donc pas étonnant que la désalpe depuis les pâturages de la Haute-Gruyère soit fêtée dignement dans la contrée fribourgeoise. Selon une vieille coutume, les meilleures vaches laitières sont décorées de petits sapins, de branches et de rubans multicolores. Pendant que le long cortège s'étire lentement vers la plaine, la Dent-de-Broc, la montagne propre aux habitants de la Gruyère, est déjà enveloppée d'un épais brouillard.

A l'heure de la désalpe

mpr - La fin de l'été marque également la fin de la saison d'alpage. La désalpe depuis les pâturages de la Haute-Gruyère est fêtée dignement dans la région fribourgeoise. Selon une vieille coutume, les meilleures vaches laitières sont décorées de petits sapins, de branches et de rubans multicolores.



Adieu à... Bernard Romanens



des gens de la terre et du «liaba» des armaillis des Colombettes qui a fait couler des larmes à des milliers de spectateurs à la Fête des vigneronns 1977. Sa voix, même si elle s'est tue pour toujours, vibre encore dans le cœur de tous les Fribourgeois.

Toute sa vie est aujourd'hui retracée dans un magnifique livre réalisé lui aussi par un homme de la terre, Albert-Louis Chappuis, de Vulliens, écrivain-paysan dans l'âme, qui avait aussi beaucoup d'admiration pour Bernard et sa mère.

Et quand Jean Balissat, alors directeur de la Landwehr, proposa à Bernard de faire un voyage aux Etats-Unis, le soliste répondit: «Faudra voir... Je ne peux pas laisser mon troupeau seul sur la montagne!» M. Pierre Glasson, président d'honneur de la Landwehr, évoque avec une certaine émotion le voyage en Chine de Bernard Romanens qui a chanté le «ranz des vaches» devant un million de personnes. Que reste-t-il aujourd'hui de Bernard Romanens? Sa fiancée et sa fille qui n'aura pas connu son père, des milliers de photos, des souvenirs, sa voix enregistrée. «Adieu à... Bernard Romanens», un livre que tout Fribourgeois en et hors les murs doit posséder chez lui pour revivre au coin du feu la vie de celui qui fut un personnage illustre sur cette terre qu'il a tant aimée et chantée.

G. Bourquenoud

Il n'élevait la voix que pour chanter. Il parlait peu. Il n'avait pas d'éclats de rire, mais un sourire gentil, indulgent, un mot heureux pour chacun.

L'alpe était toute sa vie, car Bernard Romanens était avant tout un homme de la terre, un enfant de la Gruyère que pour rien au monde il n'aurait quitté. Ce qu'on appréciait chez Bernard, c'était la chaleur de sa poignée de main, la franchise de son regard et l'infinie gentillesse de chacun de ses gestes. Il était cette flamme qui élève le mérite

Bulletin de commande

Je désire recevoir l'ouvrage «Adieu à... Bernard Romanens» au prix spécial de Fr. 42.- + port. Je m'acquitterai de ce montant dès réception du livre.

Nom: Prénom:

Rue ou profession:

N° postal et localité:

Date: Signature:

Bulletin à retourner à: Rédaction de FRIBOURG illustré, case postale 331, 1701 Fribourg.

Moutarde de bënichon

Faire macérer la veille dans un pot couvert 100 g de farine de moutarde dans 2 dl de vin blanc.

250 g de sucre candi, 1 ½ l d'eau, 1 petit bâton de cannelle, 3 clous de girofle, 2 étoiles d'anis, ½ l de vin cuit, 150 g de farine..

Faire fondre le sucre candi dans l'eau.
Ajouter les épices et laisser cuire le tout ¼ d'heure.
Ensuite passer.
Délayer la farine dans le vin cuit et l'ajouter au jus épicé.
Laisser cuire le tout jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une gelée.

Baisser la chaleur et ajouter la farine de moutarde. Ne pas laisser cuire.

BONNEFONTAINE RESTAURANT BURGERWALD

Samedi 13 et dimanche 14 octobre

Ambiance - BAR

GRANDE BÉNICHON

RECROTZON:
dimanche 21 octobre

MENU DE BÉNICHON

Fam. Huber-Michel
Tél. 037/33 12 24

HÔTEL DU SAUVAGE SEMSALES

M. ZBINDEN
Tél. 029/8 51 04

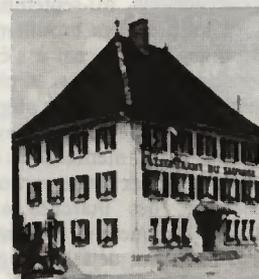
Samedi 13 octobre

GRAND BAL

Dimanche 14

MENU TRADITIONNEL DE BÉNICHON

Veuillez réserver vos tables s.v.p.



LE MOURET

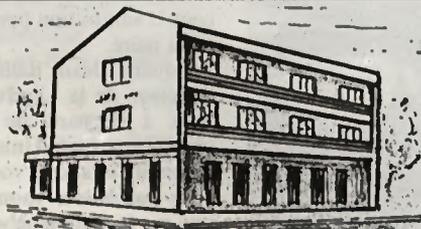
Hôtel de la Croix-Blanche

DIMANCHE 14 OCTOBRE

GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel - EXCELLENT orchestre
Concart-apéritif

Recrotzon: dimanche 21 octobre - Invitation cordiale
J.-F. Cardinaux et famille Tél. 037/33 11 36



TREYVAUX Auberge de la Croix-Blanche

Samedi 13 et dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par un excellent orchestre tyrolien (5 mus.)

Samedi, dès 20 h. 30, GRAND BAL

Dimanche, dès 15 h. et 20 h. 30, GRAND BAL

Menu traditionnel de bënichon

Réservez vos tables s.v.p.

Lundi 15, dès 15 h. et 20 h. 30, concert par un orchestre tyrolien

Samadi 20, dès 20 h. 30, animation tyrolienne

Dimanche 21, GRAND RECROTZON

Menu de bënichon

Dès 11 h., concert-apéritif avec les accordéonistes de La Roche

Dès 15 h. et 20 h. 30, BAL

Fam. A. Zurcher - Tél. 037/33 11 53

ATTALENS

L'Hotel de Ville

Samedi 13 et dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

animée par



orchestre
Formule X2

MENU DE CIRCONSTANCE

Spécialités de la chasse

Carte de saison

Dimanche 21 octobre GRAND RECROTZON

Salle pour banquets et sociétés

M. et M^{me} E. MONNEY

Tél. 021/56 41 07

ARCONCIEL

Auberge
des Trois-Sapins

"Chez Mimile"



Fam. Pasquier-Bersat

Tél: 037/33 11 25

Samedi 13 et
dimanche 14 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par l'excellent orchestre
HEUBERGER/GEIGER

Menus et spécialités
de bënichon

Recrotzon:
dimanche 21 octobre

Vins de 1^{er} choix

AMBIANCE DU TONNERRE - GAÏÉTÉ - BAR

CAFÉ-RESTAURANT DE LA CROIX-ROUGE CHEVRILLES/GIFFERS

Vendredi 12, samedi 13, dimanche 14 et lundi 15 octobre
BAL dès 20 h.

DIMANCHE, MENU TRADITIONNEL DE BÉNICHON

Jambon à l'os - Gigot d'agneau - Poires à botzi
BAL dès 15 h. et 20 h.

Fam. Zbinden-Theurillat - Tél. 037/38 11 25

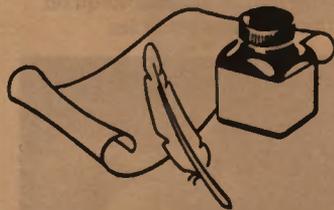


Un jour de Confirmation à Vuisternens-dt-Romont

Cette photo de Simon Glasson, photographe à Bulle, qui nous a été envoyée par une habitante de Vuippens qui ne veut pas dévoiler son nom, nous montre l'animation à la sortie de l'église, un jour de Confirmation, plus précisément le 31 mai 1942, à Vuisternens-dt-Romont. Ce qui nous frappe sur cette photo c'est la mode de l'époque, tout particulièrement les vêtements et les chapeaux de ces dames et demoiselles.

Une classe de La Roche

Cette photo, qui nous a été remise par M. Marcel Pellet, de Grandson, nous fait découvrir l'école des filles de La Roche en 1930. Au premier rang, au centre, Soeur Victoire, qui était l'enseignante de cette classe. Peut-être que certaines élèves se reconnaîtront sur ce souvenir du temps passé.



La kotse dou patê

Lè réchè krèton bin le réchon,
Mouâjon bin in voullin lou tsanthon.
Du tin j'in tin hou ke beton bâ,
Akuyon lè kouyn a bré lèvd.
Avu lè chérpi lè j'adrèthô,
Van ti ou dèst din lou travô;
Ma l'è hou ke réchon chu le tron,
Ke fan a chiâ ti lè bucheron.

L'an fè dutrè tsiron dè dèpoye,
Dè bi grô chinyon po fagotâ.
L'an intsrnâ le dé è la foye,
L'è tyèchon dè rin léchi trlnâ.
L'an ti inkotyî po la rintrâye,
On fé dè tserko è dè grètsè.
Kan ché travè dza a la portâye,
Va rido po fére chon fagotè.

Lè bucheron

Fan pâ grantin po lou j'achityî,
Bâtî dou fu è lou fére dou dzoua.
Dutin ke châbron lè vérochi,
N'inda ke réchon, ke bokon dza.
Lè j'adrèthô chon frè afelâ,
Fô ke rajchan por'inkotyî.
Kan tsafuyon on n'avanthè pâ
D'inkotyî è bin min dè poutyl.

Fô l'è vére tsapuji lè grô moua,
Fyumâ, abovâ lè grô tejon.
Chin n'è dyémé fè pè di j'èthoua,
Ma pè di j'abilo bucheron.
L'an a pénaournè d'inkotyî.
K'lè yèton dza po lè j'intètyî.
Vouèton adî po lè bin betâ,
Cheron dza prè po lè yodzatâ.

L'an bayî on toua din la râra,
Rathlnbyâ lè badyè, lè j'uti.
To redyè, l'an inprè lou pupa,
Chu le fu in trin dè bourinyî.
Chon ti modâ l'on dèrl l'ôtro,
Avô le chlnè di bucheron.
Le dzoua béchè l fâ dza chonbro.
L'è tin dè rètrovâ la méjon.

Dzojè a Marc

L'œil flâneur...

ces petites choses qui...

Une rubrique de Gérard Bourquenoud

Repos alpestre

Quand on découvre l'âme d'une maison qui se nomme «Repos alpestre», on subit le pouvoir de son charme, même si des haut-parleurs placés à la hauteur du balcon viennent parfois perturber la tranquillité de ses habitants. Pour ne rien vous cacher, c'est à Villars-sous-Mont, dans l'Intyamon, ce petit village où fleurit bon le sapin et les fleurs des champs, que l'œil flâneur a fixé avec un certain pincésans-rire, sur sa pellicule, ce qui semble être le plus attrayant.



La souris commune

La souris est un mammifère appartenant à l'ordre des rongeurs et à la famille des muridés. Elle mesure environ 18 cm de long, dont la moitié pour la queue. Sa fourrure, généralement grise, peut changer de couleur selon la variété, le milieu et l'âge. Elle est surtout répandue dans les régions où habite l'homme. Après une gestation de vingt jours, tous les trois mois, sauf l'hiver, elle donne naissance à des portées de 4 à 10 petits sans poils et yeux fermés. A ne pas confondre avec la souris des moissons qui, elle, est plus petite et qui se nourrit de graines.



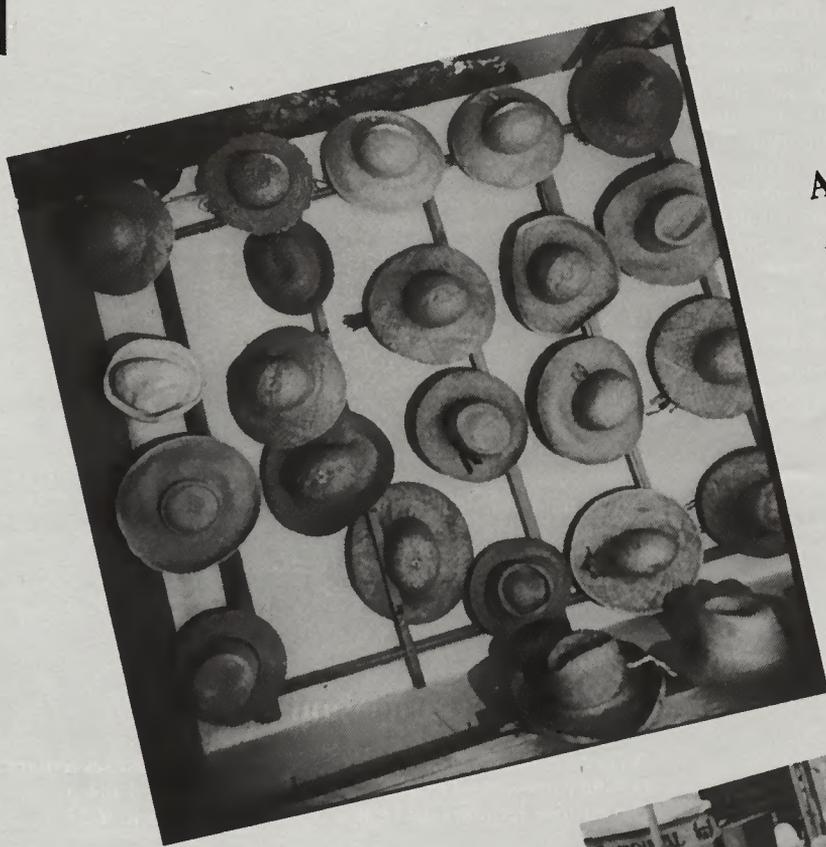
Forte récolte de pommes

Cette année, la récolte de pommes devrait être de 10 % seulement inférieure au record enregistré en Suisse en 1982, et dépasser de 30 % celle de l'an passé. Selon le «Fruit-Union», le rendement total des pommeraies indigènes est estimé à 132 800 tonnes. Notons encore qu'en 1982 et 1983 95 000 tonnes de pommes ont été écoulées sur le marché des fruits de table. Etant donné la forte récolte prévue, souhaitons qu'on en fasse bonne utilisation dans les écoles.



Un carrefour fort encombré

C'est sur la commune de Villars-sur-Glâne, plus précisément à la jonction des routes de Cormanon, Villars, Moncor et Givisiez que cette photo a été prise. Elle nous montre un carrefour qui, à l'heure de la reprise ou de la sortie du travail, est parfois encombré par un flot de véhicules, ce qui oblige bon nombre de conducteurs à attendre de longues minutes sur les routes de Cormanon et de Givisiez, lesquelles ne bénéficient d'aucune priorité. Ne serait-il donc pas logique d'y installer des feux, ce qui permettrait à chaque conducteur de passer à son tour? La question est posée aux responsables de la circulation dans ce canton.

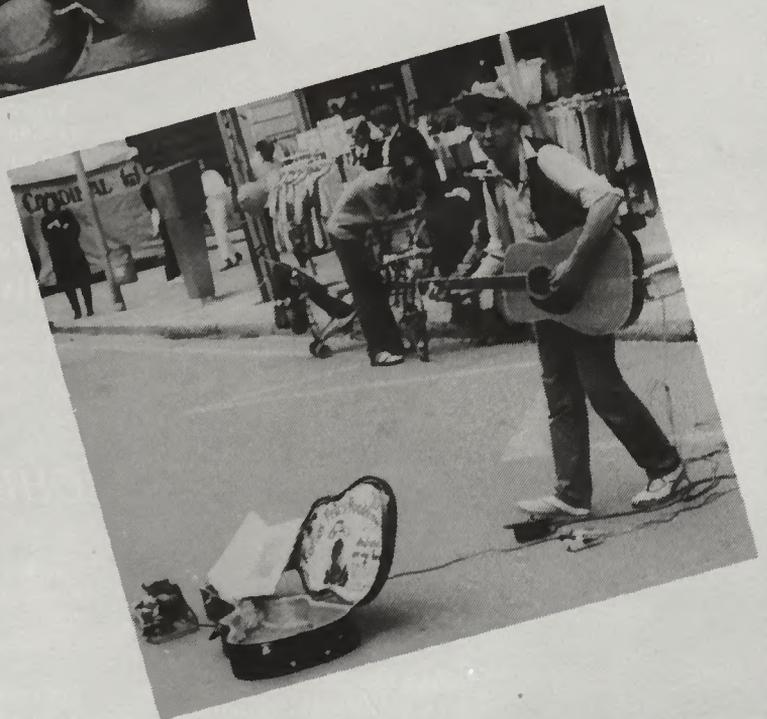


A qui sont ces chapeaux?

Ils appartiennent aux sœurs du monastère du Carmel, au Pâquier, qui les utilisent tout particulièrement durant l'été, lorsqu'elles font du tricot en plein air ou qu'elles travaillent dans leur jardin. Ces chapeaux ont pour effet d'éviter que nos braves sœurs du Carmel soient victimes d'un coup de soleil. Prévenir vaut mieux que guérir!

Musicien ambulant

A Fribourg, comme à Bulle, il n'est pas rare de voir dans les rues des musiciens ambulants tel que ce jeune Anglais qui joue de la guitare sur le boulevard de Pérolles. L'étui destiné à l'instrument sert de tirelire pour recueillir les petits sous des gens sensibilisés par ce genre de musique. Une façon comme une autre de gagner un peu d'argent... pour vivre!



Bretagne et Normandie

L'audace de réunir la Bretagne et la Normandie en un seul et même volume pourrait être jugée comme une entreprise hasardeuse par les Français. Ces deux régions sont en effet si différentes. Mais le sont-elles vraiment? Après avoir sillonné la Bretagne et la Normandie jusque dans leurs moindres recoins et leurs baies les plus isolées, Alex Décotte, célèbre journaliste genevois, et Maximilien Bruggmann, photographe bien connu, ont découvert que, malgré leurs contrastes, les Bretons et les Normands présentent de nombreux points communs. C'est ainsi qu'est né un magnifique ouvrage, illustré de saisissantes photos en couleurs, accompagnées d'un texte à la fois instructif et enthousiasmant, témoignant de l'émerveillement de l'auteur pour ces

deux provinces du nord-ouest de la France.

(Réd.) Être journaliste, qu'est-ce que cela veut dire exactement? Tout simplement, c'est être curieux. C'est s'intéresser aux choses, avoir envie de les raconter, de les expliquer. Comme l'a si bien fait Alex Décotte en collaboration avec Maximilien Bruggmann, photographe, qui, ensemble, ont réalisé un magnifique ouvrage sur la Bretagne et la Normandie. Pour l'avoir parcouru du début à la fin, je puis dire que c'est un travail très réussi qui mérite une place dans votre bibliothèque privée.

«Bretagne et Normandie», en vente aux Editions Silva, Zurich. Fr. 19.50 + 500 points Silva ou Fr. 16.50 + 900 points Silva (+ frais d'envoi).



Liturgies en chantier

par Bernard Reymond

Constamment sujettes à révision, les liturgies ressemblent à un chantier auquel tous doivent pouvoir participer dans la mesure de leurs moyens. Actuellement pasteur de paroisse à Saint-Sulpice (Vaud), Bernard Reymond a écrit ce petit livre en pensant d'abord à ceux qui fréquentent régulièrement ou occasionnellement ce chantier: les fidèles de la base. Ensuite à ceux qui en sont pour ainsi dire les permanents: pasteurs, liturges et autres rédacteurs de textes liturgiques.

Réflexion sur les principes, sa première partie veut aider tout un chacun à mieux comprendre, organiser et vivre le culte.

Sa seconde partie propose quelques modèles ou exemples qui sont autant de contributions à l'effort actuel de renouvellement et de réapprovisionnement liturgiques.

En vente aux Editions «Belle Rivière», Av. Fraisse 4, 1006 Lausanne.

Liturgies en chantier

Bernard Reymond

Exposition Garopesani

A l'occasion de ses 70 ans, Ferruccio Garopesani expose ses œuvres à la salle paroissiale d'Ecuvillens du 7 au 15 octobre 1984. Ouvert tous les jours de 11 h. à 12 h. 30 et de 15 h. à 23 h.

Foire romande du vieux papier et livres de collection

Les 5, 6 et 7 octobre, a lieu au Théâtre municipal d'Yverdon, la 5^e Foire romande du vieux papier et livres de collection. Exposition ouverte de 10 h. à 18 h.

CHEVAUX DU MATIN

*J'ai eu peur pour les chevaux du matin
J'ai eu peur que la rosée ne coule
Froide dans leur sang fou
Regarde, dans le coin de la mer
Le cheval blanc dort sur son sable...*

*Les coquillages se sont endormis toute la nuit
Sur tes bras...*

Mircea GLAVAN

Les opéras de Vérone: des spectacles à voir et à... revoir



Le plus grand spectacle lyrique du monde.

deuxième cité par sa beauté après Venise.

Les arènes de Vérone sont le plus grand monument romain de cette ville qui aurait mérité l'attribut de la ville la plus romaine après Rome. Edifié très probablement au début du 1^{er} siècle après Jésus-Christ, ce magnifique monument est bâti en pierre blanche et rose des roches de Valpolicella. C'est là qu'une vingtaine de Fribourgeois et de Vaudois se sont rendus au cours de l'été 1984, impatients de découvrir, écouter et admirer deux opéras: «I LOMBARDI ALLA PRIMA CROCIATA» de Giuseppe Verdi, et «LA TOSCA» de Giacomo Puccini. Spectacles grandioses, merveilleux, étincellants de beauté, que certains des participants à ce voyage voyaient pour la deuxième, troisième ou même cinquième fois.

Acteurs, actrices, metteurs en scène, cantatrices, chanteuses, musiciens, comédiens, techniciens, peintres, aussi, une intimité avec la langue, costumes, magie d'un ciel étoilé et fête en été.

Tels sont les opéras que l'on découvre dans les arènes de Vérone et qui vous invitent à y revenir...

Texte et photos G. Bourquenoud

Des fêtes, dans une ville, du Sud...

Des fêtes pour les yeux, l'oreille, les sens, l'intelligence, l'imagination...

Une ville - comme dans les contes d'enfants où les fontaines, les maisons, les arbres, les bancs, sont autant de délices à goûter -, une ville où l'on peut trouver, et choisir, ce qu'on aime, être surpris de la saveur étrange des voix, des formes, des sons, des couleurs, du décor, des gestes, de la finesse de l'air, quand tout cela se mêle, se compose, s'harmonise en architectures inconnues, en rencontres inattendues, en langages...

... Des opéras...

Prodigalité. Déploiement.

Des voyages et des spectacles proposés par l'agence Quillet, de Missy, dans la ville italienne de Vérone qui, avec ses 230 000 habitants, est le chef-lieu de la province qui porte son nom,

Les arènes de Vérone construites en pierre blanche et rose.



Le chalet «Le Châh», au Rathvel

Une aventure passionnante et une œuvre de qualité

Un doux manteau de verdure odorante recouvre les pâturages de Rathvel de ses molles ondulations. C'est l'aube d'un jour nouveau où les nuages s'enfuient, poursuivis par les rayons d'un soleil bienfaisant qui va prendre possession de son royaume, tel que l'a fait le Ski-Club «Saint-Bernard» de Remaufens, à l'occasion de son 30^e anniversaire, par l'inauguration de son chalet «Le Châh», situé à une altitude de 1385 mètres, sur l'alpage de Rathvel, près des Paccots. Une soixantaine de personnes avaient tenu à marquer cet événement lors d'une manifestation qui se déroula le samedi 1^{er} septembre 1984, par une belle journée ensoleillée et en musique.

Le besoin d'exprimer sa reconnaissance

Sous la houlette de M. Casimir Genoud, qui assume la présidence du Ski-Club «Saint-Bernard» depuis 1970, une partie officielle permit à plusieurs personnalités de s'exprimer lors d'un succulent repas servi dans la salle à manger où le bois, tout particulièrement mis à l'honneur, réchauffe l'atmosphère.

Nous avons entendu l'abbé Alfred Pernet, curé de la paroisse remaufensoise; MM. Bernard Rohrbasser, préfet de la Veveyse; Denis Villard, député et syndic de Remaufens; André Genoud, président de l'UFT et directeur des GFM; Albert Genoud, ancien syndic de Châtel-St-Denis; et François Pilioud, entrepreneur à Châtel-St-Denis. Toutes ces personnes ont manifesté leur satisfaction sur la réussite de cette



Les artisans et meneurs de cette réalisation. De gauche à droite: MM. Robert Tâche, Pierrot Genoud et Michel Tâche.

réalisation, ainsi que leur reconnaissance aux initiateurs, à ceux et celles qui, de près ou de loin, ont contribué financièrement ou apporté leur collaboration à la transformation de ce chalet d'alpage en un chalet alpin et touristique. Ce nouveau gîte montagnard est à disposition des membres du Ski-Club «Saint-Bernard», de la jeunesse et de la population de Remaufens. Les locaux, fort bien conçus, permettent d'accueillir septante personnes, soit des classes d'école, des colonies, des groupes d'amis et même des mariages. Les promoteurs et les amoureux de la

nature - et ils sont nombreux dans cette région - ont la possibilité de vivre une semaine ou de passer un week-end dans ce merveilleux décor alpestre du Rathvel, où l'air frais de la montagne vous offre une nouvelle santé.

Une volonté farouche

Fondé en 1954, le Ski-Club «Saint-Bernard» a d'abord axé son activité sur la formation sportive de ses membres, des jeunes en particulier, avec l'idée de pouvoir un jour bénéficier d'un gîte alpestre. En 1969, cette société devenait propriétaire du chalet «Le Châh», acquis pour un montant de 10 000 francs. Ce dernier abritait du bétail jusqu'en 1914, date à laquelle il fut abandonné, ceci en raison du reboisement de ses pâturages. Mais comme il tombait en ruine, la commune de Remaufens eut l'heureuse initiative de le recouvrir.

Désireux de réaliser quelque chose de beau et de pratique, des «mordus» de la montagne ont œuvré une douzaine d'années à la sueur de leur front et à la force des poignets pour offrir à la communauté remaufensoise un chalet digne du nom. Ces hommes se nomment Pierre Genoud, Robert et Michel Tâche, à qui va toute notre admiration pour leur exploit, leur enthousiasme et surtout leur dévouement bénévole à une cause noble et belle qui, aujourd'hui, fait leur fierté. Ils s'étaient intégrés à la vieille bâtisse, c'est vrai, faisant d'elle une

Là-haut sur la montagne, l'est un nouveau chalet.



sorte de «complice». Chaque week-end libre et même pendant les vacances ils usaient davantage sa silhouette, lui fendaient les murs, lui détérioraient l'intérieur avec ardeur et inconscience, la rongeaient indiciblement, pour en faire un chalet plus beau qu'avant. Et voilà que, magnifiquement réussi, sa valeur actuelle est estimée à 700 000 francs. Comme disait Pierre Genoud, l'un des meneurs de cette entreprise, lors de la visite des locaux: «Dans la vie, il faut savoir faire quelque chose qui ne rapporte rien». Pour ceux et celles qui l'ont vécue, la réalisation du chalet

«Le Châh» a été une aventure passionnante. Il est vrai que selon Valéry: «De tous les actes, le plus complet est celui de construire». Est-il un plus beau cadeau à la communauté remaufensoise que ce chalet là-haut sur la montagne, que l'abbé Bovet a tant chanté et que l'on chante encore? Que ceux qui ont réussi ce coup de maître en soient réunis dans la même félicitation et dans le même merci. Tel est l'exemple donné par le Ski-Club «Saint-Bernard» de Remaufens à la jeunesse de ce pays qui, nous l'espérons, saura profiter de cette œuvre de qualité!

Gérard Bourquenoud



Le comité actuel du Ski-Club «Saint-Bernard» de Remaufens. De gauche à droite: MM. Claude Déglise, président technique; M^{me} Hélène Genoud, caissière; Casimir Genoud, président; M^{me} Christiane Tâche, secrétaire; Robert Tâche, membre; Pierrot Genoud et Michel Tâche, membres de la commission de construction. Manque sur la photo M^{me} Lucienne Detillon, qui s'occupe de la location du chalet.

Mon rêve tout là «haut»

S'il est un sport auquel les gens aspirent bien volontiers, c'est une balade dans la nature, une marche qui, par monts et par vaux, peut vous conduire en des endroits très reposants, très pittoresques même, là où chacun peut à volonté régénérer l'air pur qui lui est nécessaire, donc bien-faisant. Pour ce faire, il est un itinéraire qui convient merveilleusement à chacun pour une escapade dans les verts pâturages, c'est la route Châtel via le «Molèson» en passant par Crêt, Maudens, La Frasse et, poursuivant le même serpent, avec un brin de courage, nous arri-

vons après quelques kilomètres de marche à un endroit, à un replat où semble «tousser» des petites bestioles, c'est la goulle de Rathvel avec ses milliers de grenouilles. A deux pas de là, si nous portons le regard vers la gauche, notre attention est attirée par la construction toute récente d'un chalet d'alpage où reposent pendant les grandes chaleurs quelque quatre-vingt-dix génisses du syndicat d'élevage de Remaufens, ce chalet étant la propriété de la commune. Mais notre curiosité n'étant pas encore satisfaite, notre regard se



Le chalet «Le Châh» vu de plus près.

Photos G. Bourquenoud

porte sur les hauteurs, sur le même versant, à quelque quatre cents mètres de là, se dresse, majestueusement, le chalet du Ski-Club de Remaufens. Mais pourquoi ce chalet là-haut, aux allures à la fois drôles, allongées, pas très haut, mais plein de charme. Il paraît que, dans des temps pas très anciens, ce chalet n'était autre qu'un chalet à bétail, abandonné par la suite, ceci dû au reboisement d'une bonne partie de son territoire, pour soi-disant une cause de non-stabilité du terrain. Voilà la version qui paraît plausible quant à l'abandon d'un témoin du passé. Parlons donc un peu de ce chalet qui a été longtemps abandonné,

tombant en ruine et qui pour le touriste qui passait par là avait sûrement un pincement de cœur à la vue d'un tel spectacle. Mais voilà qu'un beau jour un souffle nouveau est passé par là, un souffle d'espoir, un essaim de «Jean» courageux sont passés là, et à la manière du serment du Grütli, ont levé les bras au ciel et juré que le chalet deviendrait plus beau qu'avant. Munis d'une ingéniosité sans précédent, nos fiers «Jean» se sont mis à l'œuvre et le résultat d'une telle œuvre mérite un grand coup de chapeau. Le chalet du «Châh» revivra et longtemps encore il durera!

C. Genoud, président

La salle à manger de 70 places, qui convient fort bien pour des repas de sociétés et de mariages.



L'affaire Héli Freymond

par Albert-Louis Chappuis

XII

Héli avait dit: «Une année, peut-être deux!..» Louise le réentendait. Pouvait-il dire vrai. Mais, s'il se trompait. Si Elise devait vivre plus longtemps - parce qu'il s'agissait de la vie de la future épouse dont les deux amants discutaient avec une révoltante désinvolture. Oui, si elle devait occuper sa place chez les Freymond au-delà de ce que Héli venait de dire, jamais, elle, Louise, ne pourrait patienter autant. Ces chiffres, et tant d'autres choses encore tournoyèrent dans sa tête. Elle eut de la peine à les admettre, tellement ils étaient hypothétiques. Louise l'avoua.

- Non, je ne pourrai jamais attendre si longtemps!
Héli comprit.
Et lui, pourrait-il patienter de son côté autant qu'il le suggérait? Cette question, c'est à lui qu'il se l'adressa. Et surtout, pourrait-il se séparer définitivement de celle auprès de qui il se trouvait, alors qu'elle lui avait procuré tant de joie jusque-là?

Pourrait-il oublier cette fille qui avait répondu à son appel de mâle rustre et satisfait le moindre de ses désirs?

Héli avait la certitude que jamais Elise, trop prude, ne parviendrait à lui accorder ce que Louise lui avait donné sans aucune retenue. Non, jamais Elise ne serait capable d'accomplir ce que Louise avait fait dans un domaine bien particulier. Il en avait même la preuve par le simple fait que sa fiancée désirait rester vierge jusqu'au jour des noces; elle le lui avait clairement fait comprendre; ça ne l'avait pas enchanté.

Héli avait tellement Louise dans la peau qu'il ne voyait pas comment sa future femme pourrait la remplacer.

Il avait tellement pris goût à la luxure qu'il concevait difficilement de lui donner une moindre importance, ce qui n'allait pas manquer de se produire dans le futur.

Son mariage allait modifier fondamentalement son existence. Il

en était conscient. Ça lui était dur d'y penser. Et, c'est sans doute cette perspective et le refus de l'accepter délibérément qui avait fait naître en lui une intention sordide. Elle avait germé au plus profond de son être et pris forme avec le temps comme l'embryon dans le sein de la mère.

Il l'avait gardée secrètement jusque-là et, le moment lui semblait venu de s'en libérer, de le confier enfin à Louise, la seule qui pouvait le savoir parce que la seule à pouvoir être sa complice.

Il lâcha une phrase qui n'était pas sortie par hasard; elle avait longuement mûri en lui.

- Si ça dure trop, on l'empoisonne!

Il avait accompagné ces quelques mots d'un petit rire nerveux, comme s'il plaisantait.

C'est d'ailleurs l'interprétation qu'en fit Louise qui, à l'ouïe d'une telle assertion, se redressa plus encore.

Dans la nuit qui les enveloppait, elle essaya de discerner sur le visage d'Héli s'il était sincère ou pas. S'il parlait sérieusement ou non.

Louise n'était pas dure d'oreille. Elle avait bien entendu.

Elle n'était pas gourde non plus au point de ne pas savoir ce que cela voulait dire.

- Si ça dure, on l'empoisonne!
Cette phrase tournoya dans sa tête de femme, avec tout ce qu'elle pouvait signifier alors que lui, Héli, là à ses côtés, attendait de voir quelle serait sa réaction. Il lui prit le menton, entre le pouce et l'index, un geste qui cherchait une réponse.

- C'est vrai ce que tu dis là? C'est vrai ce que tu penses? Tu serais capable de ça?

Louise ne l'avait pas émis, mais pensé.

- Tu crois que ça serait possible? C'est dans sa tête encore que cette question tournoya. C'est dans sa tête que d'autres se succédèrent ensuite. Dans le fond, pourquoi cela ne le serait-il pas? Une lueur s'alluma en elle.

- Si tu faisais ça, ce serait pour moi, hein? C'est parce que tu m'aimes?

Elle ne se trompait pas. C'était une des raisons sans doute. Mais pas la seule.

- Si tu faisais ça, ce serait pour qu'enfin on ne soit plus que les deux, comme maintenant, comme on l'a été si souvent.

Louise se redressa davantage, ramenant ses reins à la hauteur du coussin.

- Si tu faisais ça, c'est que je suis la seule femme qui compte pour toi!

Et la lueur, faible au départ, d'éclairer un peu plus son imagination lorsque la fille se rappela soudain.

- Si tu as dit: «On», c'est que tu penses à moi. C'est bien vrai? Hein, c'est bien vrai?

Oui, c'était vrai qu'Héli avait associé Louise à son projet. Un silence oppressant tomba.

Le blâmait-elle intérieurement ou entraînait-elle dans son jeu?

Héli était loin d'imaginer ce qui trottait justement dans la tête de celle qui se décida enfin.

- Tu penses vraiment ce que tu dis?

Ce qu'elle avait pensé tout d'abord, elle le formula de vive voix cette fois.

Et lui de répondre.

- Puisque je t'aime tant que ça! Le poids de ce qui venait d'être prononcé était tel que, ni l'un, ni l'autre ne trouva rien à ajouter, comme si l'énormité du dialogue en interdisait la poursuite.

C'en était assez. Il fallait qu'Héli s'en aille maintenant. Ce qu'il fit d'ailleurs, à tâtons et, cherchant sa chemise, après avoir enfilé son pantalon, il renversa stupidement la chaise sur laquelle il l'avait déposée.

Il émit un juron sans pouvoir se retenir de rire. Comme Louise d'ailleurs.

Et, c'est lorsqu'il eut achevé de se vêtir que la porte de la chambre s'ouvrit soudain. Les amants avaient oublié de la fermer à clef.

- Qu'est-ce qui se passe par là? C'est la mère de Louise qui, en chemise de nuit, tenant un bougeoir à la main, apparut plus curieuse qu'inquiète.

Découvrant Héli, tout habillé, et sa fille nue dans son lit, elle demeura interdite avant de lâcher:

- Eh! ben, en voilà des façons! Ni Héli, ni Louise ne surent que répondre tellement ils se trouvèrent penauds.

Pourtant, c'était son rôle à Freymond de justifier sa présence dans cette chambre et surtout à une heure avancée de la nuit. Son rôle à lui, le fiancé d'Elise Olivier. Ce titre flamba devant lui, mais en faux-jeton qu'il était, il trouva un alibi que nul autre n'aurait imaginé aussi prestement.

- Faut pas m'en vouloir, Marguerite. C'est ma faute, bien sûr, si je suis par là. Mais c'était juste pour dire à Louise, alors que je me rentrais de Saint-Cierges, que j'ai bien de l'estime pour elle. Le mensonge ne lui faisait pas peur.

Il trouva même, pour s'attirer la sympathie de la mère, d'ajouter:

- Et pour vous aussi, d'ailleurs. Que pouvait-il dire d'autre sinon ce qu'il venait de prononcer. Il se trouvait d'ailleurs d'autant plus à l'aise pour s'exprimer de la sorte qu'il était vêtu.

La mère n'était pas dupe et, même si elle n'avait pas surpris Héli dans le lit de sa fille, elle imaginait bien, à voir celle qui s'y trouvait sans sa chemise de nuit, qu'il devait certainement s'y être fourré un bon moment.

C'est bien parce qu'elle l'estimait et qu'elle couvait sa Louise qu'elle marmonna en refermant la porte:

- Je te crois, mais faudrait pas que ça se reproduise. Surtout dans ta situation. Que penseraient les tiens, s'ils apprenaient ça?

CHAPITRE V

C'est peu avant deux heures de l'après-midi que les cloches de l'église de Saint-Cierges se mirent à sonner à toute volée annonçant le mariage attendu par beaucoup d'Elise Olivier et d'Héli Freymond.

Ce jour était enfin arrivé, salué surtout par un soleil radieux.

Alors que le mauvais temps en avait fait des siennes si longtemps, compromettant les récoltes, peu à peu le ciel s'était assagi dès la mi-septembre comme s'il avait voulu, lui aussi, s'associer à la joie des familles en fête.

(A suivre)



Château de la Riedera, Essert

La mode d'autrefois

Yvonne Schürch possède une collection privée très riche en anciennes épingles à chapeau des XVIII^e, XIX^e et XX^e siècles. Jusqu'à présent, 620 pièces ont été réunies, et chaque année, de nouveaux objets rares viennent enrichir cette collection. Malheureusement, il est de plus en plus difficile de trouver des épingles fabriquées d'une façon particulièrement intéressante. Aupara-

vant, l'antiquaire arrivait facilement à compléter sa collection de 50 pièces par année, mais de nos jours, elle s'estime heureuse si elle réussit à «dénicher» 3 à 5 épingles rares en une année. Cette exposition-vente d'articles, accessoires et gravures de mode du XVII^e au XX^e siècle, sera ouverte jusqu'au 21 octobre, tous les jours de 10 à 18 h.

Succès pour un artiste-peintre fribourgeois

Un compatriote du dehors, M. Germain Chassot, artiste-peintre à Hattersheim, a exposé récemment ses œuvres dans une ville de sa région, celle de Kronberg connue depuis 1850 pour son développement culturel et artistique. Près d'un millier de personnes ont visité cette exposition qui a vu la présence du consul de

Suisse à Francfort, M. Jean Aebischer, et son épouse. Germain Chassot participera cet automne à deux expositions en France, l'une à Fréjus à l'occasion du 5^e Grand Prix de la Riviera, ainsi qu'un premier grand prix des arts à Soissons, près de Paris. Nous lui souhaitons bonne chance. G. Bd



Un Fribourgeois à la présidence de l'ASTM

L'Association suisse pour le théâtre de marionnettes (ASTM), réunie en assemblée générale à Zurich, le 9 septembre, a élu son nouveau président en la personne de M. Jean Bindschedler, de Fribourg, qui succède à M. Hans-Peter Bleisch, de Henggart (ZH), qui a donné sa démission pour pouvoir à nouveau se consacrer entièrement à son travail de création.

L'Association suisse étant une des 40 sections nationales de l'Union internationale de la marionnette (UNIMA), M. Bindschedler entre d'office dans le Conseil de l'UNIMA. Fondée en 1923, cette organisation est la plus ancienne association internationale de théâtre, et a récemment obtenu un important succès, à savoir la reconnaissance, par l'UNESCO, du statut d'artiste à part entière pour ceux qui

exercent la profession de marionnettiste.

La section suisse compte 612 membres dont 47 troupes professionnelles. Elle s'est réunie à Zurich à l'occasion de l'inauguration du théâtre de marionnettes de cette ville. Sur les 7 théâtres de marionnettes fixes établis en Suisse, 5 sont mis à la disposition de la troupe locale par la commune. Celui de Genève (qui a coûté 3 millions de francs) constitue un cas unique en Europe. Un autre, le Puppentheater Sonnenhof de Zurich, est ouvert aux diverses troupes qui existent déjà dans la ville, dans le canton et aux alentours. Un seul, celui de Fribourg, est dû à l'initiative privée. C'est dans son sillage aussi qu'a été créé le Musée suisse de la marionnette, qui s'installera dans ses locaux, à Fribourg, en juin 1985.

Amicale des Fribourgeois de Sierre

Une section AJB qui va de l'avant



Quelques membres de l'Amicale de Monthey.

L'Amicale des Fribourgeois de Sierre a tenu son assemblée générale sous la présidence de M. Paul Pasquier. Au cours de celle-

ci, trois nouveaux membres d'honneur ont été nommés, ce sont Marius Vial, membre fondateur; Georges Plancherel, qui a

Les trois nouveaux membres d'honneur de l'Amicale des Fribourgeois de Sierre.



fêté ses quatre-vingts ans, et M^{me} Pierre Ostertag, 83 ans, membre fondatrice. La société leur a remis à chacun un magnifique plateau en bois réalisé par M. Michel Magnin.

Le 2 septembre dernier, la même amicale a organisé le traditionnel tournoi de pétanque des quatre sections fribourgeoises du Valais. Ce fut une journée merveilleuse qui a permis à nos compatriotes émigrés dans ce canton de mieux se connaître. La participation a, elle aussi, été très flatteuse, puisque l'on a compté 19 triplettes. Ce qui est fort réjouissant, c'est que les jeunes sont de plus en plus nombreux à participer à ce tournoi, ils ont même mené la vie dure à leurs aînés. La Coupe a été gagnée par l'Amicale des Fribourgeois de Sierre, que nous félicitons chaleureusement.

P.P. - FI



Un membre de l'Amicale de Sion qui réfléchit avant de jouer.

Quelques participants de l'Amicale de Sierre.



Les concurrents de l'Amicale fribourgeoise de Martigny.



Fêtes du Rhône à Monthey: présence fribourgeoise très remarquée

C'est l'accueillante ville de Monthey qui, cette année, avait été choisie pour l'organisation des fêtes du Rhône. Le cortège, formé de quelque quatre-vingt-quatre groupes, fut ap-

plaudi par un nombreux public, malgré le temps maussade dont fut gratifiée cette manifestation haute en couleur. Au sein du cortège, se trouvaient dix-sept membres cos-

Le groupe costumé de l'Amicale fribourgeoise de Monthey.



Photos N. Sallin.



La délégation fribourgeoise aux fêtes du Rhône.

tumés de l'Amicale fribourgeoise de Monthey et environs, ainsi qu'un char aménagé par M. Victor Jutzet. Le canton de Fribourg était représenté par une délégation costumée du groupe folklorique «Le Bluet» de Marly.

G. Bd

Comité de la Société des amis fribourgeois de Montreux

Léon Berset, président
Josy Meyer, vice-présidente
Françoise Roch, secrétaire
Charles-Henri Pilet, caissier
Josiane Borloz, convocations
Daniel Nissille, membre

Autres fonctions

Bernard Mathieu, directeur du chœur mixte
Gérald Bertholet, moniteur danses adultes
Béatrice Wicky, monitrice danses enfants
Ginette Liaudat, responsable des costumes
Berthe Vonlanthen, bibliothécaire
Alphonse Volery, porte-drapeau
Pierre Audergon, Georgette Morisod et Pierre Wicky, vérificateurs des comptes.

Quand des Fribourgeois de Montreux et environs se retrouvent en Gruyère et que l'un des leurs chante le «Ranz des vaches», il y a de l'ambiance et de la bonne humeur.

Photo G. Bd



Concours du 14 août 1984

Le puzzle reconstitué nous montre les Dents de Broc et du Chamols, photo prise depuis le domaine de la Loue sur Pringy.

Plusieurs de nos lecteurs ont reconnu l'endroit et nous ont donné la réponse exacte. Ce sont:

Simon Raemy, Ecuwillens; Luc Aeby, Neyruz; Gérard Raboud, Villarsiviriaux; Marthe Savoy, Corcelles, Attalens; Noëlla Liaudat-Andrey, Le Castel A, Châtel-St-Denis; Agnès Donzallaz, Vauderens; Paul Pesse, La Joux; Jean-Claude Galley, Pérolles 1, Fribourg; Marie-Louise Gavillet, Esmonts; Claudine Andrey, Les Tertzans, Cerniat; Francine Rolle, Crésuz; Benoit Menoud, Chavannes-sous-Orsonnens; Francis Grivel, Chapelle-sur-Oron; Arlette Loup, Lausanne; Pierre Papaux, Autigny; Chantal Maillard, Chapelle; Frédéric Waeber, Treyvaux; Max Gavillet, Esmonts.

Le tirage au sort a désigné comme gagnant d'un abonnement de trois mois à notre revue:

M. Benoit Menoud, Chavannes-sous-Orsonnens.

LE PUZZLE DE FRIBOURG Leze

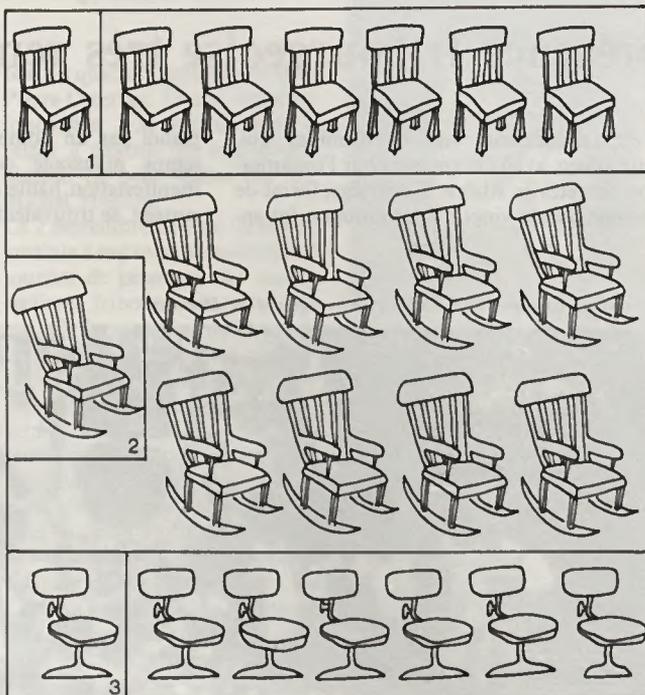


Le lecteur doit reconstituer ces éléments et nous fournir la réalité en indiquant l'appellation exacte du sujet figurant sur la photo et nous dire dans quel village il se trouve. Tout cela collé sur une carte postale qui devra parvenir à:

«Concours FRIBOURG illustré», case postale 331, 1701 Fribourg. Délai: 12 octobre 1984.

Passé ce délai, aucune réponse ne sera prise en considération.

Contrôle de qualité



Toutes ces chaises ne sont pas conformes aux modèles numérotés. Quelles sont celles qui en diffèrent?

Solution quelque part dans notre revue.

Qui êtes-vous?

Un abonnement de trois mois à FRIBOURG illustré vous est offert.

Seule la personne adulte figurant sur cette photo peut s'annoncer.

Annoncez-vous par écrit à la Rédaction de FRIBOURG illustré Rte de la Glâne 35 1701 Fribourg.





LE VACHERIN FRIBOURGEOIS SWITZERLAND

Le fromage crémeux et corsé du Pays de Fribourg

Le canton suisse de Fribourg est riche de spécialités réputées. Le Vacherin Fribourgeois est une de ces vedettes de la table. Fromage de tradition séculaire, il doit son appellation aux vachers de la région («vaccarinus»). Le savoir-faire des fromagers fribourgeois remonte très loin dans le temps. De génération en génération, la méthode a été préservée et, aujourd'hui encore, le lait riche et généreux des vaches noires et blanches est traité comme il doit l'être. Il faut trois mois de maturation patiente et rigoureusement contrôlée pour que le Vacherin Fribourgeois propose sa saveur moelleuse, très personnelle au palais des connaisseurs. A ce stade, le Vacherin Fribourgeois se présente sous la forme d'une meule de 30 à 40 cm de diamètre, pesant de 6 à 10 kg. C'est d'abord du regard que l'on apprécie le Vacherin Fribourgeois. Sa maturation et son affinage propres l'habillent d'une croûte humide, ocrée, soulignée d'un gris doux. Plaisir de bouche aussi: jeune, le Vacherin Fribourgeois propose une pâte onctueuse dont la couleur va de l'ivoire au jaune léger; il est doux et riche en nuances. En vieillissant il gagne du corps et un caractère plus marqué très apprécié des amateurs.

Auprès des gastronomes, le Vacherin Fribourgeois a une place privilégiée sur le plateau de fromages. Mais son plus beau titre de gloire reste la «fondue fribourgeoise» ou la tout aussi célèbre fondue «moitié-moitié» qui associe en part égale le Vacherin Fribourgeois au Gruyère SWITZERLAND.

Un vrai régal dont on ne se lasse pas.

Un label de qualité à protéger

Le vacherin fribourgeois de fabrication artisanale est l'un des seuls produits en Suisse qui est fabriqué au lait entier et cru. Après avoir été soigné pendant six semaines dans les caves des fromageries, ce produit est livré à la Centrale du vacherin où il séjourne jusqu'à l'âge de dix semaines, pour ensuite être vendu aux grossistes. Il existe actuellement dans le canton de Fribourg six grands fabricants de vacherin fribourgeois et vingt-quatre fabricants sous contrat. Seul le vacherin fribourgeois fabriqué dans le canton est autorisé à porter le label de qualité officiel.

Précisons encore que c'est Vacherin Fribourgeois SA qui commercialise la production des fabricants. Sur la base de la quantité prévue pour la vente et en fonction des stocks, c'est elle qui distribue mensuellement les contingents de fabrication. Vacherin Fribourgeois SA est gérée par M. Antoine Overney.

Convention Vacherin SA Bulle avec Moléson SA Villarsviriaux

Cette convention avec Moléson SA, qui est producteur et commerçant, a pour effet:

- une publicité commune;
- une politique des prix;
- la promotion du produit.



FROMAGE GRUYÈRE S.A.

RUE DE L'INDUSTRIE 1

Tél. 029/3 11 77

BULLE

Télex 94 0079

COMMERCE DE FROMAGE EN GROS

Maison d'affinage de produits sélectionnés pour satisfaire les spécialistes les plus exigeants.

Grossistes, détaillants

Gruyère doux

Gruyère affiné

Gruyère vieux

Gruyère d'alpage

Vacherin fribourgeois

Raclette suisse

Montsalvens



LAITERIE DE MAULES

J. RICHOSZ



Spécialité de vacherin

Fromage Gruyère, beurre de fromagerie, double crème, miel du pays

Tél. 029/8 81 36



Laiterie-Fromagerie

Gilbert DESCLOUX

Spécialité de vacherin à fondue, crème épaisse

1699 PORSEL

Tél. 021/93 72 86

LAITERIE DE BILLENS

Vacherin pour le mein et le fondue

Fromage Gruyère

Beurre de fromagerie, crème

Théo Demierre

Tél. 037/52 14 10

LAITERIE DE CHAVANNES-SOUS- ORSONNENS

Fromage Gruyère, vacherin
Beurre MAISON, DOUBLE CRÈME

Emile Eltschinger

Tél. 037/53 11 42

FRANCIS TINGUELY

Membre de l'association de
Vacherin fribourgeois SA (VAFSA)

1772 Grolley

037/45 11 68

LAITERIE DE BOTTERENS

ALBERT COSSY

Tél. 029/6 25 85

Crème épaisse

Gruyère doux et vieux

Vacherin pour la main ou la fondue

Beurre maison, sérac etc.

Gérard Vonlanthen

Mélange de fondue

Membre de l'association de
Vacherin fribourgeois SA (VAFSA)

3185 SCHMITTEN

037/36 11 03



1631 SORENS

029/5 19 33

Yogourts et crème de la
Gruyère:

UN VRAI DÉLICE



Fromages en gros

Bernard Bosson

1632 RIAZ

En Joulin

Tél. 029/2 58 73

La production et la commercialisation du vacherin fribourgeois



C'est dans les nouvelles caves «Fromage de Gruyère SA» à Bulle que se trouve la Centrale du vacherin fribourgeois.

Historique

Le vacherin fribourgeois est un fromage connu depuis fort longtemps dans le Pays de Fribourg. D'où vient le «vacherin»? Son origine ancestrale se confond souvent avec la légende. Dans les temps anciens, il devait être un petit fromage destiné au ménage de la ferme et préparé pour une consommation relativement proche.

Une étude, publiée en 1907 par L. Gauchat dans le Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande, fait dériver le mot «vacherin» de «vaccharinus» (petit vacher), subordonné au «vaccaarius» (vacher-chef), préposé à la traite et aux soins des «vacca» (vaches).

De par cette réminiscence du patois, on ne saurait contester au «vacherin» son origine fribourgeoise. Pas plus que l'ancienneté de cette recette de fabrication d'ailleurs qui doit remonter au

tout Moyen Age, puisque les archives de l'Etat de Fribourg mentionnent l'achat de vacherins par le gouvernement pour la réception donnée en l'honneur d'Eléonore, fille du roi d'Ecosse, femme de Sigismond, duc d'Autriche, en 1448 déjà. D'autres documents, datant de 1455 et de 1484, prouvent de plus que sa fabrication était répandue dans le Pays de Fribourg et notamment dans la région des Préalpes.

Pour la fabrication du vacherin fribourgeois, on utilise uniquement du lait de vache de la meilleure qualité, et son procédé de fabrication se distingue par l'absence d'ingrédients chimiques. C'est un fromage à pâte mi-molle, légèrement peptonisée, savoureuse et aromatique.

Il se présente en meule plate et ronde d'un poids de 6 à 8 kg. Sa croûte, légèrement plissée ou complètement plane, est de cou-

leur brun rougeâtre. Le talon, pour ne pas s'affaisser, est entouré d'une bande de gaze recouverte de morge. Jadis, une écorce de sapin encerclait les meules. Ce procédé avait un certain charme et conférait au vacherin fribourgeois un caractère montagnard très sympathique. Il a dû être abandonné, d'une part en raison de la rareté et du coût de ce matériau et, d'autre part, parce que sa pose exigeait un ajustage qui prenait du temps.

La pâte du vacherin est tendre et fondante et son goût, franc et savoureux, n'est comparable à nul autre. L'ouverture est en général très petite, plus ou moins chargée. C'est un fromage gras, dont la teneur en graisse dans la matière sèche oscille de 45 à 52%. Sa teneur en eau varie de 44 à 47% et sa teneur en sel de 2 à 2,5%. C'est après 4 mois d'affinage dans des caves humi-

des avec des soins quotidiens que le vacherin est prêt pour la consommation.

Et voilà, bien succinctement résumé, comment se présente ce fameux fromage raffiné et apprécié qui réjouit le palais des plus fins gourmets. Les témoignages abondent d'ailleurs sur les mérites gastronomiques et la réputation dont jouit cette spécialité fromagère unique.

Production

Le vacherin fribourgeois était, comme nous l'avons vu, fabriqué à l'origine traditionnellement sur les alpages, soit en début de saison, lorsque le troupeau de vaches était relativement petit, soit surtout en fin de saison, alors que la quantité de lait devenait trop restreinte pour permettre la fabrication d'un fromage de Gruyère de poids normal.

La fabrication s'étendit petit à petit aux fromageries villageoises et resta longtemps encore concentrée sur les mois de fin de l'été, de l'automne et de l'hiver, parce que relativement sûre à cette période et tributaire de son utilisation. Des laits riches, rarement trop mûrs, des caves de maturation qui ne risquaient plus de devenir trop sèches contribuaient grandement à la réussite de cette spécialité.

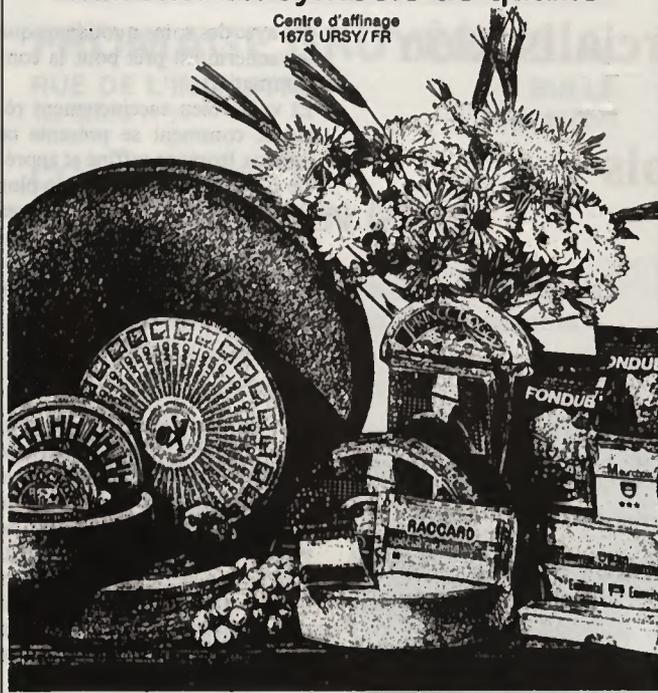
Puis, les amateurs de ce mets succulent appelé «fondue» devenant de plus en plus nombreux et le vacherin fribourgeois ayant également acquis ses lettres de noblesse en tant que fromage de dessert, la période de fabrication s'étendit sur toute l'année. Le vacherin fribourgeois perdit ainsi son statut de saisonnier exclusif de la saison froide et devint en quelque sorte un fromage à part entière. Pourtant l'offre ne faisait que suivre la demande. Cependant, un pas décisif venait d'être franchi. Sa présence à longueur d'année sur le marché allait rendre plus facile l'écoulement de cette spécialité au-delà des frontières régionales et cantonales.

Actuellement, ce sont quelque 90 unités de production à caractère artisanal ou industriel qui mettent en valeur environ 15,5 mio de kg de lait. Relevons néanmoins que 65 fabricants couvrent uniquement les besoins



Migros est notre signe
Fromage notre mot d'ordre
Mifroma un symbole de qualité

Centre d'affinage
1676 URSY/FR



LAITERIE DE MORLON

Louis Tornare - Tél. 029/2 73 95

Gruyère - Vacherin - Beurre maison
Crème de la Gruyère

Edgar RUMO

MEMBRE de l'Association de vacherin fribourgeois S.A.
(VAFSA)

1711 Chevilles

Tél. 037/38 22 51

LAITERIE FROMAGERIE



1666 GRANDVILLARD

Tous produits laitiers de qualité

Spécialités:

CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
YOGOURTS MAISON
MÉLANGE EXTRA POUR FONDUE
VACHERIN POUR LA FONDUE

Fermé le mardi après-midi

B. JAQUET-BERGER

Tél. 029/8 11 40



Laiterie Romontoise

L. Ecoffey

RUE DE L'ÉGLISE 100
TÉL. 037 / 52 21 09
1680 ROMONT

Les bons fromages s'achètent chez le spécialiste
VACHERIN POUR LA MAIN ET LA FONDUE

- Fromage à raclette (rabais pour sociétés)
- Mélange tout prêt pour fondue
- Crème double maison, lait, beurre, etc.

Pius Schopfer

Fabricant de vacherin et
Membre de l'Association de vacherin fribourgeois S.A.
(VAFSA)

1714 SCHWENNY

037/35 11 17

LAITERIE-FROMAGERIE

1681 CHÂTELARD-LE-HAUT

Spécialités:

gruyère, vacherin, beurre maison, double crème

J.-M. ROMANENS

Tél. 037/52 15 55

Laiterie-Fromagerie

Raphaël Clerc - COTTENS

Toutes les sortes des meilleurs fromages

Mélange à fondue, prêt à l'emploi, pour privés
et restaurateurs

Crème double

Tél. 037/37 11 39

COTTENS



Laiterie RICHOUZ

1635 LA TOUR-DE-TRÈME

Tél. (029) 2 72 86

vous propose ses spécialités:

Vacherin fribourgeois

Crème au baquat
Baurra de la Tour
Yogourts maison
Lait pasteurisé

ainsi qu'un grand choix en
fromages

Le vacherin fribourgeois

de la vente locale et que seuls 25 d'entre eux ravitaillent le marché suisse, voire étranger.

Voyons brièvement l'évolution de la production au cours de ces dernières années sous forme de la quantité de kilos de lait transformés en vacherin fribourgeois:

Années	Production artisanale	Production industrielle	Production totale
1976	8 000 000	3 300 000	11 300 000
1977	9 200 000	4 300 000	13 500 000
1978	9 500 000	4 500 000	14 000 000
1979	8 300 000	4 500 000	12 800 000
1980	8 300 000	4 300 000	12 600 000
1981	9 200 000	4 800 000	14 000 000
1982	9 200 000	5 200 000	14 400 000
1983	9 400 000	6 400 000	15 500 000

Nous constatons à la lecture de ces chiffres que la production de vacherin fribourgeois, après avoir stagné, voire diminué, a retrouvé un nouvel essor. La régionalisation et la surveillance de la production, l'introduction d'un label de qualité ainsi que la restructuration de la commercialisation sont des mesures qui ont permis cette progression. Cette tendance devrait se poursuivre dans le futur.

Protection et promotion

La protection d'origine a été revendiquée par la Société des fabricants de vacherin fribourgeois qui consentaient ainsi librement à se voir imposer des normes dans l'intérêt général de leur production par une modification du chapitre «Fromage» de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires. Par la promulgation de cet arrêté, le Conseil fédéral va limiter la fabrication du vacherin fribourgeois au territoire du canton. Le mot «vacherin» étant d'usage courant, seul l'adjectif «fribourgeois» sera protégé. Dorénavant, uniquement le «vacherin fribourgeois» fabriqué dans le canton et répondant aux caractéristiques définies par l'ODA portera les labels d'origine.

A l'échelle internationale, le vacherin fribourgeois a été heureusement inclus dans une convention bilatérale avec la CEE. Par une modification du tarif douanier commun, le vacherin fri-

bourgeois peut maintenant être exporté, vers les pays du marché commun à un taux préférentiel au même titre que le gruyère, l'emmental, l'appenzell et le tilsit. Cette mesure ouvre évidemment de nouvelles perspectives pour le commerce extérieur.

Du point de vue de la qualité, des progrès réjouissants ont été accomplis ces dernières années et l'on est parvenu à une certaine constance. Cette amélioration est due notamment à la généralisation des contrôles officiels de qualité en laboratoire puis dans les caves d'affinage.

Des spécialistes examinent la présentation du vacherin, apprécient le goût, la texture de sa pâte et procèdent même à des essais de fondue. Les résultats de ces examens influencent le prix de prise en charge des meules.

Pour se présenter au public, le vacherin fribourgeois dispose d'un label de qualité: une vignette attrayante, ayant pour symbole la grue entourée de la traditionnelle poya gruérienne.

Commercialisation

Bien que la vente dans les fromageries de chez nous et chez les détaillants du canton se porte bien, la présence du vacherin fribourgeois sur le marché suisse reste modeste; elle souffre quelque peu de la pression exercée par d'autres fromages, tels que l'appenzell, le tilsit, le fromage à raclette et d'autres spécialités étrangères, qui bénéficient des très gros efforts publicitaires consentis pour leur promotion. Sur le marché suisse et étranger, cette spécialité manque encore d'impact. On fabrique en Suisse cinq fois plus d'appenzell et cinq fois plus de tilsit que de vacherin

fribourgeois. L'objectif - qui peut être considéré à notre avis comme une ambition légitime et raisonnable - est de faire du vacherin fribourgeois le pendant romand des alémaniques appenzell et tilsit.

Deux entreprises sont chargées de la commercialisation du vacherin fribourgeois: Crema SA, à Fribourg, pour sa propre production, et, le dernier-né dans le commerce de fromage fribourgeois, Vacherin fribourgeois SA, à Bulle. Cette société, propriété des organisations laitières fribourgeoises et suisses, a été fondée en 1982. Elle prend en charge puis commercialise l'ensemble de la production artisanale de vacherin fribourgeois. La situation de sa cave, accès immédiat à la RN 12, facilite la livrai-

son régulière aux grossistes et exportateurs de fromage. La création de Vacherin fribourgeois SA visait notamment: la mise en valeur dans le canton d'une part importante de l'imposante production laitière fribourgeoise, la commercialisation d'un produit de haute qualité par des contrôles sévères et systématiques lors de la prise en charge, la pénétration du vacherin fribourgeois dans l'ensemble du marché suisse ainsi que dans les pays limitrophes, appuyée en cela par une publicité attrayante et efficace.

Certes, tous ces objectifs ne sont pas encore totalement atteints, mais la voie est tracée, le bateau bien arrimé, Fribourg et son vacherin arriveront à bon port.

Antoine Overney

Le brossage des vacherins dans les caves.



LAITERIE DE LA MAGNE



ANDRÉ DUMAS

Tél. 037/55 12 74

LE SPÉCIALISTE DU VACHERIN FRIBOURGEOIS

Fromage Gruyère, crème au baquet



LAITERIE DE BELFAUX

Renommée pour ses
produits maison de qualité

- gruyère, vacherin
- mélange prêt pour fondue
- lait pasteurisé
- yogourts de Belfaux
- crème double
- beurre, spécialités

Fam. Suchet-Pasquier

Tél. 45 26 01

LAITERIE DU BAS LE CHÂTELARD

Léon Gremaud

Tél. 037/52 24 14

Fromage Gruyère 1^{er} choix
Vacherin extra
Spéc. double crème épaisse



GILBERT FROSSARD Laiterie - Le Crêt

A chaque repas, un produit laitier: beurre - crème - vacherin -
gruyère, sans oublier notre spécialité: LE BEAUMONT
Tél. 029/8 51 64



CAFÉ - RESTAURANT du Midi

Famille Jenny-Marty

SPÉCIALITÉS DE FONDUES

Fermé le lundi

Rue de Romont 25
Ø 037 22 31 33

1700 FRIBOURG



LAITERIE - FROMAGERIE RENÉ VILLOZ

FARVAGNY-LE-GRAND - Tél. 037/31 11 29

Gruyère - Vacherin fribourgeois
Fromage à raclette - Mélange pour fondue
Double crème et spécialités

RESTAURANT DU CHASSEUR

Rue de Lausanne 10 - Fribourg - Tél. 037/22 56 98

vous recommande ses fameuses RACLETTES ET FONDUES
que vous savourerez avec un vin de votre choix

Yvette et Joseph Jungo

LAITERIE DE HAUTEVILLE

J.L. ANDREY-GOLLIARD

Tél. 029/5 15 91

Gruyère, vacherin
Vacherin à fondue, beurre maison
Crème de la Gruyère



LAITERIE FROMAGERIE

Votre spécialiste:

J.P. Rytz

Tél. 037/75 14 68

DOMDIDIER

SERGE BLANC

LAITERIE DES ALPES

Criblet 27, 1700 FRIBOURG, Ø 037/22 15 25

Spécialités:

fromages à raclette, fromages préparés à
fondue, vacherins

Alimentation - Sel à décongeler - Sel pour
adoucisser

FONDUE RÉUSSIE = VACHERIN FRIBOURGEOIS



SCIBOZ GILBERT
Prod. laitiers

GRAND-RUE 60

FRIBOURG

Tél. 037/22 55 79

Un métier noble, celui de fromager

Un fromage noble, celui de Chavannes-les-Forts

Si l'on prend la route qui va de Romont à Oron, on découvre un petit village campagnard que peu de gens connaissent: Chavannes-les-Forts. Au cœur de cette localité glânoise, une fromagerie exploitée par la même famille depuis 1935. M. Aloïs Bérard a, en effet, été acheteur de lait de la société de laiterie de ce lieu durant trente-cinq ans. Agé aujourd'hui de quatre-vingt-deux ans, il coule des jours paisibles dans le foyer de son fils, M. Francis Bérard, qui, après avoir acquis sa formation de fromager et passé la maîtrise fédérale en 1969, a repris à son compte l'exploitation en 1970.

Moins de producteurs et plus de lait

Il est intéressant de relever qu'en 1935, Chavannes-les-Forts comptait trente-cinq producteurs de lait pour une production annuelle de 240 000 kilos. A l'heure actuelle, ils ne sont plus que dix-sept producteurs, mais la production de lait est montée à 995 000 kilos par année. Ce qui montre bien l'importance des exploitations agricoles d'au-

jourd'hui. Francis Bérard dispose d'un contingent de 650 000 kilos par an pour le vacherin fribourgeois qui se fabrique en grande quantité durant la période allant du 15 juin au 15 décembre. Le solde étant destiné à la fabrication du fromage de Gruyère.

Pourquoi s'est-il spécialisé dans le vacherin fribourgeois?

Jusqu'en 1955, il ne se fabriquait que du gruyère à Chavannes-les-

A l'aide d'une toile on sort le grain de la cuve pour le déposer dans les moules. Ce travail est exécuté par deux employés sous l'œil attentif de M. Francis Bérard, maître fromager.



Convention du vacherin fribourgeois

*Les producteurs de lait (UCPL)
Fédération laitière «Zone de la montagne», Bulle
Fédération laitière de Berne
L'Union suisse des acheteurs de lait (USAL)
Société des laitiers fribourgeois
Freiburggischer Käser Verein
Les organes commerciaux du vacherin
Vacherin fribourgeois SA, Bulle
Cremo SA, Fribourg
L'Union suisse du commerce de fromage (USF)
Fromage de Gruyère SA, Bulle
Macheret SA, Villars-sur-Glâne*

Ces organisations ont concilié un contrat de société dont les buts sont:

- assurer le respect des dispositions légales concernant l'orientation de la production;
- veiller à la défense des intérêts de tous les milieux concernés par le vacherin fribourgeois;
- assurer et promouvoir le développement de cette spécialité fromagère dans son rayon d'origine par une amélioration constante de ses conditions de production et ses possibilités de mise en valeur;
- promouvoir par des mesures appropriées l'amélioration de la qualité et assurer le maintien des propriétés organoleptiques du vacherin fribourgeois;
- prendre toutes les mesures nécessaires pour protéger l'aire légale de fabrication et empêcher toutes contrefaçons.

Forts, mais étant donné l'exiguïté des caves à disposition dont certaines se trouvent encore dans des fermes du village, il a fallu choisir un produit qui puisse être stocké un certain temps à la fromagerie. C'est une des raisons qui ont poussé Francis Bérard à se spécialiser dans le vacherin fribourgeois qui, après deux mois de séjour dans ses caves, est livré à la Centrale du Vacherin fribourgeois SA, à Bulle, où il est soigné jusqu'à la livraison chez les grossistes. La commercialisation de ce produit a également joué son rôle dans la décision de

ce maître fromager qui se déclare satisfait de son choix.

Maintenir un label de qualité

Notre canton compte actuellement plusieurs fabricants importants de vacherin fribourgeois qui se sont concertés en vue d'uniformiser ce produit, mais sans vouloir y parvenir à cent pour cent, afin que chaque région ait son propre «cru». Il est évident que la qualité peut varier selon des facteurs tels que la technique de la fabrication, la teneur en eau et en matière grasse, la flore des herbages et les



**FRANÇOIS
MACHERET
SA**

**FROMAGES
EN GROS**

VILLARS-SUR-GLÂNE

Tradition - Qualité
La bonne adresse pour le détaillant

- Gruyère surchoix
- Authentique gruyère d'alpage
- Vacherin fribourgeois
- Fromage à raclette

Route de Condöz 8
1752 VILLARS-SUR-GLÂNE - Tél. 037/24 90 12



1681 VILLARSIVIRIAUX
Tél. 037/53 11 33

Entreprise familiale

Membre de la Société des fabricants de vacherin fribourgeois.

Propre fabrication
Propre réseau de distribution

Egalement spécialisé dans le préemballage.

Dans nos produits de pointe:
NOTRE RACLETTE SAINT THÉODULE

Laiterie C. FRAGNIÈRE

Le SPÉCIALISTE
du vacherin à fondue

Pérolles 11, 1700 FRIBOURG Tél. 037/22 39 30

Laiterie de BERLENS

Le spécialiste pour le vacherin à fondue
Fromage Gruyère, crème épaisse

Famille Adolf Reidy Tél. 037/52 22 39



LAITERIE DE 1675 VUARMARENS

OBERSON CONSTANT 021/93 50 41

Beurre maison, crème épaisse, vacherin fribourgeois, fromages.

LAITERIE DE VUADENS

Produits laitiers de 1^{re} qualité
Gruyère extra vieux - Vacherin
Mélange pour fondue
Crème double de la Gruyère
Meringues - Miel du pays

FAMILLE GAILLARD-SAVARY

Tél. 029/2 34 84

Honnête



Tetra Brik

L'emballage optimal qui respecte
les qualités
intrinsèques des produits qu'il contient

Bien de
chez nous

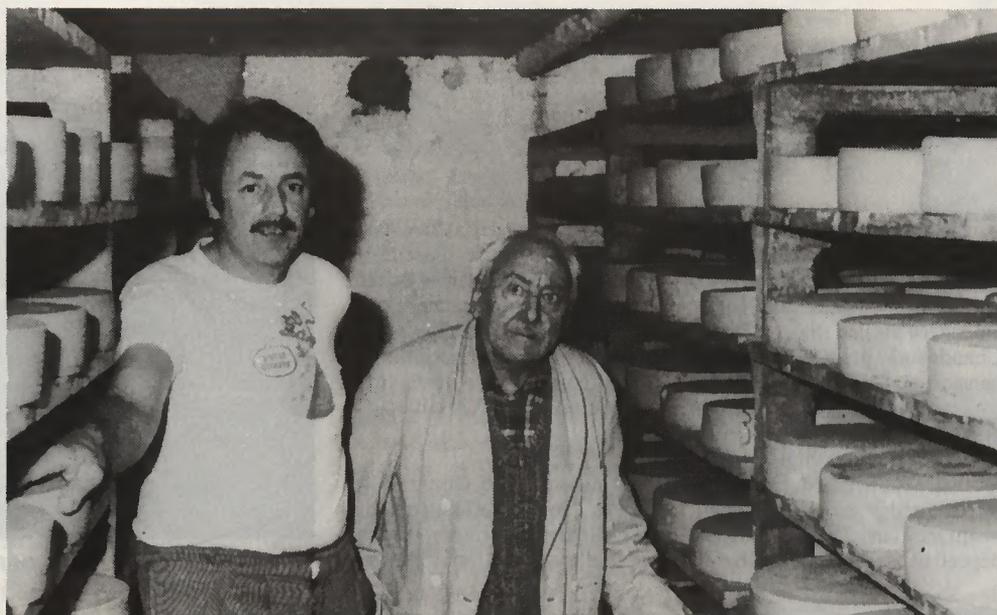


Fromagerie de Chavannes-les-Forts

cultures bactériennes utilisées par le fabricant. Pour que le vacherin fribourgeois puisse conserver son label de qualité tel que nous le connaissons à l'heure actuelle, chaque livraison à la centrale est minutieusement examinée selon des critères bien définis par l'organe compétent en la matière. Ce qui nous amène à dire que la main du fromager reste la base de la fabrication artisanale qui est en constante augmentation dans notre canton.

Un sens inné du commerce

Je m'en voudrais d'oublier l'épouse du maître fromager de Chavannes-les-Forts qui, elle aussi, est très active dans la vente du vacherin fribourgeois. En plus de son accueil toujours souriant, Marthe Bérard a le sens inné du commerce et se fait un plaisir tout particulier de conseiller ses clients sur la façon de réussir une fondue au vacherin fribourgeois, moitié-moitié ou au gruyère. Son travail ne s'arrête pas en si bon chemin, c'est le cas de le dire, en sa qualité d'ancienne enseignante dans ce village, elle consacre du temps à l'éducation de ses six enfants et s'occupe d'un ménage qui compte onze personnes à table.



Dans l'une des caves, M. Aloïs Bérard, qui fut acheteur de lait de Chavannes-les-Forts durant trente-cinq ans, avec son fils Francis, l'actuel maître fromager.

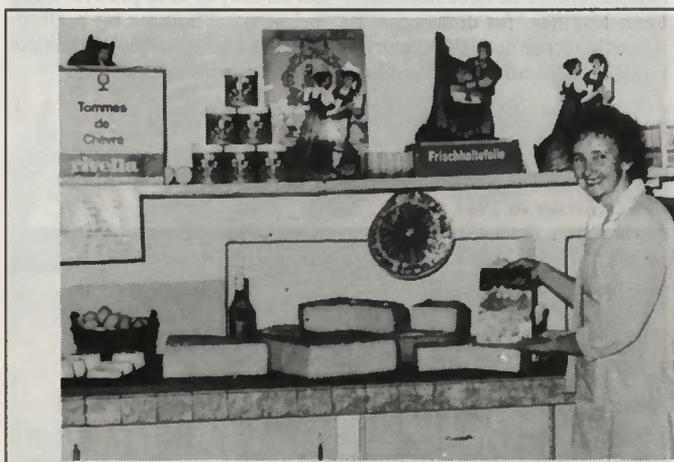
A la bonne enseigne

Fromagerie de Chavannes-les-Forts, «Les Forts», un lieu-dit qui est devenu, dans l'esprit des gourmets qui aiment déguster à la fin d'un repas un bon fromage

comme le vacherin fribourgeois, une étiquette aussi connue que la plus flamboyante des variétés multiples qui nous viennent souvent de fort loin. De plus, on spécifie: «Un fromage noble de Chavannes-les-Forts», une re-

nommée qui fait de la fromagerie de Francis et Marthe Bérard une des plus réputées du Pays de Fribourg.

Gérard Bourquenoud



LAITERIE BÉRARD

1678 CHAVANNES-LES-FORTS
Tél. 037/56 13 42

NOS PRODUITS:

Plusieurs sortes de vacherins fribourgeois pour le main et le fondue
Gruyère vieux - Gruyère doux
Fromage à relettes
Beurre de fromagerie
CRÈME ÉPAISSE DE LA GLÂNE
Meringues de M. MAGNIN
Sérec crémeux - Tommes de chèvres
Lait frais pendant les heures de coulage

EN MATINÉE, VOUS POUVEZ OBSERVER NOTRE TRAVAIL DE FABRICATION

Laiterie **ARCONCIEL**
LE VACHERIN
FABRICATION DU PATRON

ainsi que le gruyère, la crème de la Gruyère, le beurre, etc.

Fam. Fasel
1711 Arconciel

Tél. 037/33 11 95

UN TERRAIN DE FOOTBALL TOUT NEUF À GIVISIEZ

Ainsi donc il aura fallu une patience longue de 37 ans au FC Givisiez afin d'acquérir une digne place de jeu, magnifiquement aménagée au lieu dit «La Fin de Chandolan», grâce à la compréhension de l'autorité municipale soutenue par toute la population villageoise.

En effet, ce sympathique club de football banlieusard, officiellement fondé en 1947, errait jusqu'ici dans moult endroits, dépendait surtout de la bonne

En conséquence, il a bien fallu également toute la ténacité et l'opiniâtreté de M. Albert Burké, président durant 12 années consécutives, afin que ce club puisse subsister dans cette localité autrefois considérée, à juste titre, comme un «Petit Versailles».

L'Inauguration

C'est au son d'un ensemble de cuivres que débuta la cérémonie officielle d'inauguration, organisée le dimanche 5 août dernier.



Le syndic, M. Bernard Mottet, coupe le ruban.



Une équipe du championnat actuel.

volonté de divers propriétaires terriens, lesquels parfois prêtaient, mais plus souvent louaient une parcelle, pas toujours propice à la parfaite pratique du football. Souvent déjà conditionnés pour la construction de villas familiales ou, préalablement aménagés dans l'attente d'implantation de bâtisses industrielles, tantôt fortement inclinés sur la largeur ou marécageux sur toute la surface, les terrains de jeux du FC Givisiez ont, de tout temps, créé de nombreux problèmes aux dirigeants.

C'est l'abbé Nicolas Despont, curé de la paroisse, qui a béni la nouvelle place de sports laquelle fut ensuite remise à l'actuel président du club, M. Albert Delley, par les soins du syndic, M. Bernard Mottet. Parmi les invités d'honneur on remarquait particulièrement la présence de M. Félix Burdel, président du Grand Conseil fribourgeois, et de M. Bernard Carrel, président de l'Association fribourgeoise de football.

Si la veille déjà un match opposait les équipes de deuxième ligue

d'Estavayer-le-Lac et de La Tour-de-Peilz, gagné par les premiers nommés, les fondateurs du FC Givisiez en 1947, tous plus que cinquantenaires, tâtèrent également la pelouse en rivalisant avec l'équipe formée en 1967, responsable de l'essor actuel. Le coup d'envoi de cette confrontation entre anciennes gloires, parfaitement dirigée par l'ancien arbitre de ligue nationale Léon Haymoz, fut donné par la nouvelle recrue du HC Fribourg-Gottéron Richmond Gosselin,

expressément arrivé par hélicoptère.

Puis, au cours du repas en commun servi dans la salle polyvalente au cœur du village, ce fut les discours et surtout les remerciements à l'adresse du Conseil communal, lequel, par cette réalisation, a prouvé qu'il était conscient que le football, comme toute autre discipline sportive, est un moyen de se prouver à soi-même que l'homme est perfectible moralement, spirituellement et physiquement.

A. J.

Le FC Givisiez en 1947.



Morat-Fribourg ou la fête de la course à pied

«Quel temps as-tu fait?» Voilà la question inévitable qui va se poser ce dimanche, après la traditionnelle course Morat-Fribourg. Des milliers de coureurs aux T-shirts multicolores vont s'exhiber sous les yeux d'une foule enthousiaste, mais aussi avide de spectacle!

Motivation et récupération

Une course de 17 kilomètres peut paraître longue pour des non-initiés. Mais actuellement chacun se prépare minutieusement et s'entraîne d'une façon plus ou moins dosée. Qui n'a pas encore essayé les méthodes d'entraînement conseillées par le journal «Spiridon» ou autres revues spécialisées? Qui n'a pas lu la diététique du coureur de fond? Non, rien ne semble manquer... Et pourtant trop d'erreurs sont encore commises. En effet, il ne

sert à rien de courir tous les jours à la même allure! Il est nécessaire de varier le tempo, la distance et le parcours, sinon une lassitude fatigante peut survenir, de même qu'une habitude de se confronter toujours aux mêmes difficultés! Changer de cadre, de forêts et d'endroits amène, sans aucun doute, une nouvelle motivation. Pourtant, pour que l'effort porte ses fruits, une règle d'or s'impose: respecter le temps de récupération. Avaler des dizaines, des centaines de kilomètres tout en négligeant le repos nécessaire au

Deux participants à la course Marat-Fribourg 83. De gauche à droite: Eliane Vanlanthen et Auguste Zbinden. Photos O. Vonlanthen



corps nuit à la performance plutôt que de la favoriser! Du populaire à l'athlète de pointe, tous doivent connaître ce principe, car en définitive ils ont TOUS le même but: améliorer leur temps et obtenir ainsi une victoire sur eux-mêmes!

Plus de 400 collaborateurs!

On connaît l'énorme succès remporté par cette course pédestre. Mais qui est à la clef de cette réussite, sinon les organisateurs. En effet, le comité qui tient plus de neuf séances par année, engage 400 collaborateurs bénévoles, membres du Club athlétique de Fribourg pour la plupart. Le jour de la course, une dizaine de camions, vingt stations-radios, des stands de boisson (35 000 gobelets en deux heures!) sont mis en œuvre pour parfaire la préparation de chaque athlète. Pourtant, si la course peut se dérouler sans obstacle, c'est aussi grâce aux Edilités de Morat et de Fribourg qui s'occupent de la désinfection des vestiaires après la course. N'oublions pas non plus les entreprises techniques qui sont d'une aide précieuse!

Chiffres et perfectionnisme!

Pour mieux comprendre l'importance de l'opération et de la difficulté d'enregistrement due au nombre époustouflant de coureurs, citons quelques chiffres impressionnants. En 1981, par exemple, entre 10 h. 50 et 11 h. 30 900 coureurs étaient enregistrés. Entre 11 h. 30 et 12 h. 30 il y en avait 7200; ce qui fait en proportion deux coureurs par seconde! En faisant une comparaison avec le marathon de New York, où 15 000 coureurs sont enregistrés en huit heures (un coureur par deux secondes), on ne peut qu'admirer le travail et le perfectionnisme de ces personnes bénévoles. Pour continuer dans les chiffres, relevons que les pointes d'enregistrements à la fin de la course peuvent se situer jusqu'à 160 coureurs qu'il faut classer! Ceci est seulement réalisable avec la collaboration de l'Ecole d'ingénieurs de Fribourg. Signalons encore que le chronométrage est intégralement électrique du départ à l'arrivée!



Markus Ryffel sera-t-il à nouveau le vainqueur de cette course?

Quelques nouveautés en 84

A chaque nouvelle édition les organisateurs s'efforcent de trouver des améliorations en vue du confort des coureurs. Cette année, deux nouveautés sont au programme. Un poste de ravitaillement sera installé à mi-parcours et plusieurs médecins (postes sanitaires) seront engagés durant la course. De plus, des trains spéciaux de Zürich, de Baden, d'Aarau, etc. sont prévus et conduiront les athlètes directement à Morat! Tout est donc mis en œuvre pour que tout le monde se sente à l'aise le jour J...

... Ces coureurs qui fourmillent dans nos forêts sont heureux de se défouler après le travail quotidien et de se délasser en compagnie d'autres amoureux de la course à pied!

Eh bien! messieurs et mesdames (eh oui! n'oublions pas celles-ci, qui chaque année s'annoncent en grand nombre), rendez-vous dimanche matin à Morat et à Fribourg pour la grande fête de la course à pied, dont le grand favori sera peut-être un certain... Markus Ryffel!

Anne Lachat

VICARINO

Rue W.-Kaiser 23



MEYER SA

Tél. 037/24 24 30

FRIBOURG

Les spécialistes du bon vin

Parmis les bons, choisissez le meilleur!

**LE VIN
DU MOIS!**

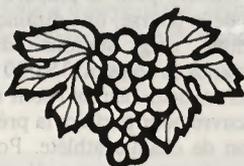
RÉSERVE SPÉCIALE DU GOTTERON

GORON «Beauvalais» et MONT-SUR-ROLLE «Les Pierrailles»

En **grande première** à l'occasion du **COMPTOIR DE FRIBOURG** à notre stand de dégustation no 106.

Chaque commande participera à un tirage au sort doté de prix exceptionnels:

- 5 cannes de hockey signées par les joueurs du Hockey-Club Fribourg-Gottéron
- 10 grands posters de l'équipe



Confiez vos problèmes immobiliers au spécialiste



**RÉGIE
DE
FRIBOURG
S.A.**

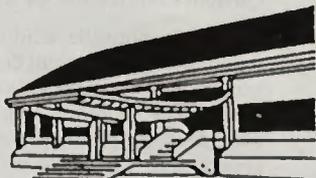
037/22 55 18

Pérolles 5

1700 Fribourg

Gérance - Ventes -
Achats

**BUVETTE - RESTAURANT
DE LA PATINOIRE**



**DE ST-LÉONARD
FRIBOURG-2284.04**

**RENÉ & SYLVIA
ZURKINDEN**

MEMBRE DU COMITÉ
DU HC GOTTERON ET
DU CURLING-CLUB
FRIBOURG

RESTAURATION
À LA CARTE

MENU DU JOUR

RESTAURANT
SELF-SERVICE

Membre supporter

Dépositaire des gadgets et souvenirs du HC Fribourg-Gottéron

**COSMOVEST
S.A.**

6, Cité Bellevue

1700 Fribourg

037/28 12 61 - Tél. 36 636 bcdi CH

Gérance de titres et de fortunes

Courtage immobilier

Mandats fiduciaires

Fondations de sociétés

duplirex fribourg sa

Machines de bureau

Beauregard 11

Tél. 037/24 03 22

UNE SOIRÉE RÉUSSIE SE TERMINE...

Embassy
ou à l'

HC Fribourg-Gottéron

La tête haute face aux meilleurs

«Un entraîneur ne regarde jamais vers le bas.» Ces paroles de Paul-André Cadieux, qui entame sa troisième saison à la tête du HC Fribourg-Gottéron, situe immédiatement le niveau des ambitions de l'équipe fribourgeoise. Cette saison, encore une fois, le club se veut compétitif au niveau des meilleurs. Et le nom de Fribourg-Gottéron apparaît fréquemment sur les listes de ceux qui tentent un pronostic pour le futur lauréat. Davos et Lugano ont la cote certes, Cadieux et ses hommes viennent immédiatement derrière. Et si la chance devait être fribourgeoise, qui sait si une médaille d'un métal un peu plus précieux que le bronze de l'hiver dernier ne pourrait récompenser les hockeyeurs de la Patinoire communale...

Une équipe nouvelle

Paul-André Cadieux n'est pas homme à fuir les responsabilités. Il sait que les «fans» de son club rêvent eux aussi de lauriers. A la tête de son équipe, il est prêt à relever le défi, même si les malheureuses blessures de Brasey, puis de Rotzetter, ont quelque peu perturbé son programme de préparation. «Nous avons passé plus de temps que prévu à travailler la technique, ceci au détriment de la tactique. Les indisponibilités de Brasey, qui est mon

meilleur défenseur suisse, et de Rotzetter, un homme aussi précieux que Jacques Soguel à Davos ou Jöri Mattli à Arosa, me contraignent à façonner une nouvelle équipe. Ainsi, je n'ai pas une paire d'arrières qui a l'habitude de jouer ensemble, de même que je dois composer intégralement une tripléte d'attaque avec Gosselin. Ces circonstances diminueront notre force de frappe au début du championnat, c'est là une évidence que nous ne devons pas oublier.

L'entraîneur à la bande

Ce handicap pourrait conduire Cadieux à rechausser les patins. L'homme n'est pourtant pas très chaud en face de cette éventualité: «Je n'ai pas oublié les «bla-bla-bla» du public à mon sujet lorsque l'hiver dernier j'ai joué, non pas pour prendre la place d'un autre, mais pour pallier les absences de Gagnon et Lussier qui furent tous deux blessés. De plus, à 37 ans, la compétition réclame beaucoup d'efforts. Les années, quoiqu'on veuille bien en penser, je les sens quand même! En fait, si je devais jouer, la décision sera prise dans les toutes hautes sphères du club».

Et les jeunes?

Le recrutement de Fribourg-Gottéron, hormis Richmond Gosselin bien évidemment, a porté sur de jeunes joueurs. Est-ce à dire que les juniors de l'endroit ne disposent pas de qualités suffisantes pour briguer une place de titulaire? Cadieux ne cherche pas de faux-suyants:



Richmond Gosselin, «Le petit prince de la glace». Il a été frappé par la gentillesse de la population fribourgeoise. Redoutable marqueur de buts, le Canadien croit aux chances de son équipe.

«Nous avons effectivement un «trou» chez les juniors. Et ceux qui sont venus nous rejoindre ne sont pas tous destinés à la première équipe. Pour certains d'entre eux, leur tâche sera d'étoffer nos formations d'espoirs. Sur ce point précis, je pense surtout à

HC Fribourg-Gottéron saison 1984/85.



Photo G. Bd

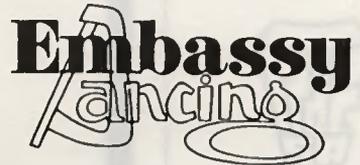
UNE SOIRÉE RÉUSSIE SE TERMINE...

au



BAR - DANCING

ou à l'



FRIBOURG

Plein succès au HC Fribourg-Gottéron

VITRERIE **ZOSSO S.A.**
ENCADREMENTS

Rue des Epouses 142-143
☎ 037 - 22 22 33

1700 FRIBOURG

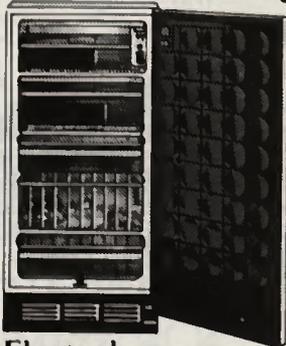
Mercredi 9 octobre 1984 - 20 heures
Patinoire communale de Fribourg

Match de championnat LNA
Fribourg-Gottéron - Bienne

**PRIX DU
MAZOUT
AUJOURD'
HUI ?** 
AGROLA 

037/82 31 01

Armoire de surgélation



Service
24 heures

Electrolux

Modèle TF 730
Capacité utile: 180 l
H 125 cm, L 59,5 cm, P 60 cm.
Comprenant: 3 corbeilles munies d'un volet de
retenue du froid, un compartiment de surgéla-
tion rapide avec volet, un dispositif de dégivrage,
un indicateur de température et un clignotant
automatique. Consommation moyenne de cou-
rant pour 100 litres

0,67 kWh en 24 heures

Profitez de nos offres avantageuses

votre magasin spécialisé



ENTREPRISES ELECTRIQUES
FRIBOURGEOISES

*Brasserie
de la
Bienne*

W. RIESENMEY
Président des Vétérans du HC
Fribourg-Gottéron
SON STEAK «SAMY»
à toute heure

MARCELLO
Fam. A. Stalder-Roubaty

LE RENDEZ-VOUS DES SPORTIFS

Fam. A. Stalder-Roubaty

Point de vente des billets pour les matches
de championnat du HC Fribourg-Gottéron

1700 Fribourg
Rue Grimoux 1

Tél. 037/22 38 14
Privé: 037/22 52 12

CAFÉ-RESTAURANT *Le Commerce*

SALLE À MANGER-BAR

Au Chandelier

- Spécialités de saison
- Riche carte des mets
- Salles pour banquets



Goûtez nos «TARTEGNIN» rouge ou blanc
en direct du vigneron

Restaurant de l'équipe-fanlon du HC Fribourg-Gottéron

Fam. Willy Walther
Fribourg

Tél. 037 - 24 04 14

HC Fribourg-Gottéron



Jean-Charles Rotzetter, victime d'une mauvaise blessure au genou lors du camp d'entraînement de Verbier, est l'un des grands absents du début de championnat. Lui et son coéquipier Brasey feront défaut au bon équilibre de l'équipe.

Nils Buri et Alain Bernard, deux gars qui, s'ils s'entraînent avec la première équipe, continueront pourtant leurs classes en juniors. Tout ceci pour dire que je ne ferme pas les yeux sur les jeunes du cru. Mais actuellement, il ne nous est pas possible d'assurer un effectif en équipe fanion qu'avec des joueurs issus de nos rangs.

La surprise de Gosselin

Celui que l'on surnomme «Le petit prince de la glace», Richmond Gosselin, vous l'aurez deviné, cherchera donc à faire oublier Jean Lussier dans le cœur des supporters fribourgeois. Gosselin a évidemment entendu parler de la sympathie qu'avait suscitée son compatriote sur les bords de la Sarine. A ce sujet, il ne manque pas d'un grand sens humain lorsqu'il précise: «Je ne comprends pas très bien pourquoi Fribourg s'est séparé de Lussier qui, à mes yeux, était un excellent joueur. Pour mon

compte, je ne suis pas là pour le remplacer, mais pour répondre à ce qu'on attend de moi et aider au maximum une équipe que je sais ambitieuse pour la saison à venir». Aussi affable au contact que son prédécesseur, Richmond Gosselin ne connaît aucun problème d'acclimatation au sein de sa nouvelle équipe. «Je connaissais déjà personnellement Jean Gagnon. Quant aux autres joueurs, depuis les longues années durant lesquelles nous étions adversaires, j'ai eu le temps de me familiariser avec eux.» Le public fribourgeois l'a par ailleurs vite compris, il n'a pas tardé à adopter son nouvel attaquant-vedette. Cette sympathie n'a pas laissé Gosselin indifférent: «Je dois dire que pour moi la surprise fut grande. Le jour de mon arrivée, pour citer un exemple, je me suis rendu à une fête populaire à Givisiez. Tout de suite je fus entouré par des personnes qui voulaient converser avec moi et me souhaiter la bienvenue. Je dois dire que ce côté ouvert de la population me plaît particulièrement».

Un autre championnat

La saison dernière avait été marquée par l'insolent cavalier soli-



Robert Meuwly, au centre, demeure l'inamovible rempart devant la cage fribourgeoise. Il est entouré ici de ses remplaçants Jacques Nissille (à gauche) et Laurent Neuhaus (à droite).

Photos Pierre-François Bossy

taire de Davos. Que ce soit Gosselin ou Cadieux, chacun est d'avis que les données de base sont changées pour la prochaine compétition. Le premier nommé, s'il se méfie grandement de Lugano qui paraît avoir stabilisé sa défense, ne tait pas les chances de son nouveau club: «A voir les gars «gratter» pareillement à l'entraînement, je sens qu'ils sont spécialement motivés pour réussir un truc cet hiver. Ce n'est pas pour me déplaire, même si des

joueurs comme Brasey et Rotzetter nous feront défaut. Mais le sport est fait de ce genre de pépins. La malchance nous a frappés en début de saison, la bonne fortune peut nous sourire en championnat. Lorsque j'étais à Bienne, nous avons connu une semblable mésaventure. Mais au terme du championnat, parce que la chance était revenue, nous étions champions suisses!»

Marcel Brodard

Les nouveaux visages du HC Fribourg-Gottéron 1984/85.

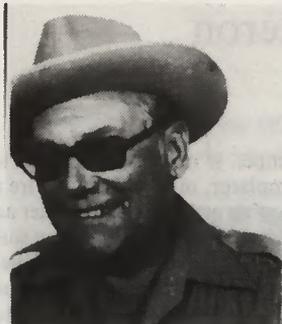
De gauche à droite: Montandon, Gosselin, Dubuis, Buri, Speck, Bernard, Bosch et Bertaglia.





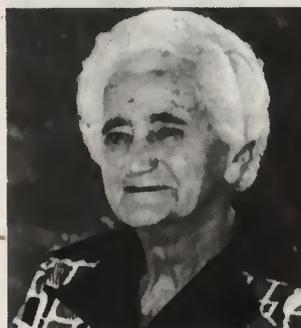
PIERRE GUILLET
Marly

Travailleur infatigable, Pierre Guillet était un agriculteur avisé qui fut contraint de cesser toute activité pour des raisons de santé. Sa vie fut laborieuse, sans grands honneurs, alors qu'il ne fut pas épargné par les épreuves. Il venait de fêter ses soixante ans lorsqu'il a été ravi aux siens.



GASTON CRAUSAZ
Marly

Toujours jovial et souriant, il était un ami de la nature qu'il parcourait en toutes saisons. Il a travaillé durant plus de cinquante ans dans la même usine, avec une conscience professionnelle remarquable. Musicien dans l'âme, il était membre de la fanfare et a joué dans différents orchestres. Ce père de trois enfants s'en est allé, un jour d'été, pour toujours.



NELLY SIEGER
Fribourg

Devenue veuve il y a une vingtaine d'années, elle a quitté Winterthur pour venir habiter Fribourg. Née Zosso, originaire de Vaulruz, Nelly Sieger possédait un caractère aimable. Elle s'est occupée des œuvres missionnaires et de la soupe de Carême. Elle était âgée de 82 ans lorsqu'elle a remis son âme entre les mains du Seigneur.



MARTHE MAGNIN
Bulle

Simplicité, courage et discrétion, telles furent les qualités de Marthe Magnin qui, avec son mari, a élevé six enfants plus un neveu et une petite-fille. Gravement atteinte dans sa santé, elle a été ravie à sa belle famille alors qu'elle était âgée de 70 ans. Chacun se souviendra de cette personne attachante et pleine de bonté.



JEANNE GLASSON
Fribourg

Ses dernières années, elle les a passées dans le calme de la retraite, dans la prière, mais sans perdre jamais son bienfaisant sourire. Au fur et à mesure que ses relations humaines devenaient plus difficiles, son cœur gagnait en intimité avec le Christ. Chacun admirait sa lucidité et son esprit de décision. Jeanne Glasson était âgée de 85 ans.



MADELEINE NICOLET
Villaz-St-Pierre

Née Mergy, maman de deux enfants et grand-maman de trois petits-enfants, Madeleine Nicolet s'en est allée subitement à l'âge de 64 ans. Sa vie, faite de simplicité et de discrétion, a été entièrement consacrée au service des siens. Elle était connue pour sa gentillesse, sa générosité, son sens de l'hospitalité et de l'accueil.



RAYMOND TINGUELY
Fribourg

La maladie a eu raison de sa robuste constitution. Armailli pendant de longues années, il était respecté et apprécié de son entourage. Il eut le chagrin de perdre son épouse en 1982 et, le jour de ses 88 ans, il allait la rejoindre dans le paradis du repos éternel. Raymond Tinguely avait élevé une famille de douze enfants.



ANTOINE GALLEY
Estavayer-le-Gibloux

Cadet d'une famille de quatorze enfants, il devint agriculteur bien que fils d'un tenancier d'établissement public, son père ayant exploité durant quarante ans l'Hôtel de la Croix-Blanche, à Posieux. Il fut gérant des cultures pendant vingt ans et du commerce de betteraves durant trente ans. Il avait 78 ans lorsque le destin l'a ravi aux siens.



ÉMILE SCHNEUWLY
Baulmes

Homme courageux, honnête et bon, il a consacré sa vie à ses cinq enfants et a travaillé dur pour les élever. Il n'avait qu'un seul plaisir: jouer aux quilles. Emile avait toujours un mot gentil pour chacun et était toujours disposé à rendre service. Il aurait aimé que tout le monde soit heureux sur cette terre. Il s'est éteint à l'âge de 70 ans.



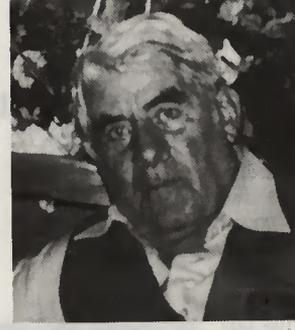
JOSEPH HUWILER
Vevey

D'origine lucernoise, mais Fribourgeois de cœur, il était le fils du fondateur du «Messager» de Châtel-St-Denis. Pharmacien de profession, il était aussi un chanteur apprécié. Il fit partie du quatuor Kaelin et fut décoré de la médaille «Bene Merenti» pour sa longue activité au chant d'église. Sa vie sur cette terre a pris fin à l'âge de 72 ans.



ANNE-MARIE DAVET
Monthey

Épouse de Joseph Davet, elle était employée chez Ciba-Geigy. Avec son mari, elle éleva une famille de quatre enfants qui faisaient son bonheur. Membre assidue de l'Amicale des Fribourgeois de Monthey et environs, elle participait avec beaucoup de cœur aux activités de cette société. Elle n'avait que 68 ans lorsqu'elle a été ravie à sa chère famille.



CHARLES CHAUPOND
Genève

Enfant des Bas-Quartiers, il fut employé de la Brasserie Cardinal et était membre honoraire du FC Central, auquel il portait une vénération particulière. Très attaché à son quartier de la Neuveville, il y revenait fréquemment pour y revoir ses amis. Père de deux enfants, Charles Chaupond, qui était âgé de 80 ans, repose maintenant à l'ombre de la Croix.



JOSÉPHINE CONUS
Collombey

Mariée à Ernest Conus, elle a passé une grande partie de sa vie à Collombey, où elle était très estimée par la population. Avec lui, elle éleva une famille de douze enfants, dont dix sont encore en vie. Deux d'entre eux sont entrés en religion, ce qui lui procura une grande joie. Après une vie de labeur, Joséphine s'est endormie pour l'Éternité à l'âge de 89 ans.



VÉRONIQUE HAYOZ
Fribourg

Elle fut une maman dévouée pour ses deux enfants qu'elle éleva avec amour et tendresse. Ménagère accomplie, elle savait apporter de la joie autour d'elle. Chacun appréciait son sourire plein de bonté. A 68 ans, son beau regard chargé de générosité et d'espérance s'est fermé pour toujours sur ce monde. Elle laisse un souvenir lumineux aux siens.



COMPRESSEUR
Fr. 545.-
à air, portatif
Poids: 22 kg
Réservoir: 15 litres
8-10 atmo.
220 volts

Autres modèles de 25 à 500 litres, livrables du stock, approuvés ASE
Egalement d'autres accessoires à air

A. BAPST
Téi. 037/68 13 27
TORNY-LE-GRAND

LES POMPES FUNÈBRES GÉNÉRALES SA

Francis Chevalier, directeur, place de la Gare 6 (en face de la Gare), Fribourg, se chargent lors d'un décès de toutes les formalités et assurent la dignité des derniers devoirs. Tous articles de deuil. Transports funèbres.

Téléphonez (jour et nuit) au



22 39 95

92.3

Ces bêtes qu'on torture

Nos connaissances actuelles ne nous permettent pas de prédire scientifiquement, par des expériences sur les animaux, l'effet, l'efficacité ou l'innocuité des médicaments pour l'homme... c'est ce qui ressort d'une affirmation du Prof. D^r Henzel, directeur de l'Institut de physiologie de l'Université de Marbury, en Allemagne, faite en 1975. Il est certain qu'après une affirmation comme celle-ci on peut se demander si la vivisection est vraiment nécessaire et si elle n'enduit pas en erreur.

Tous les ans de nombreux médicaments, d'abord autorisés sur la base des essais habituels sur les animaux, sont retirés du marché après s'être révélés dangereux pour l'homme. Depuis des dizaines d'années, dans la recherche sur le cancer, on a fait des expériences sur les animaux avec plus de 300 000 substances chimiques. Plus de 6000 remèdes ont été essayés et certains avec succès sur les animaux, mais ils sont restés inefficaces chez l'homme.

La thalidomide avait été expérimentée pendant des années sur des milliers d'animaux. Le 23 février 1962, des voix de plus en plus insistantes affirmaient que ce nouveau tranquillisant «miracle» était responsable de naissances phocoméliques (1000 cas). Il avait été estimé si inoffensif que sa vente libre avait été autorisée sans aucune ordonnance médicale, dans toute l'Allemagne de l'Ouest. Il est nécessaire d'examiner à chaque fois le désastre de la thalidomide, parce qu'il illustre mieux que n'importe quoi d'autre la répugnance tenace de certains laboratoires à tirer un quelconque enseignement des leçons précédentes. La tragédie des malformations congénitales persiste et ne cesse de grandir, à

L'expérimentation

animale

et ses conséquences!



cause de la même erreur que la logique et l'expérience ont été incapables de corriger, parce que les responsables n'ont aucune intention d'introduire le moindre changement. Les conséquences sont là: 1500 personnes ont dû être hospitalisées en Grande-Bretagne à cause d'un «inoffensif» analgésique, le paracétamol.

En 1973, le spray isoproterénol, fabriqué en Angleterre, a été retiré du marché après avoir tué 3500 asthmatiques à travers le monde. Aux Etats-Unis, l'orablix a causé des détériorations rénales à issues fatales; le MEL/29, des cas de caractères; le métaqualone, des troubles psychiques responsables d'au moins 360 morts, etc... La liste serait trop longue pour la citer dans ces lignes.

Il s'avère toujours plus souvent que les nouveaux médicaments chimiques non seulement ne guérissent aucune maladie que la nature ne peut guérir toute seule, mais créent de nouvelles maladies auparavant inexistantes.

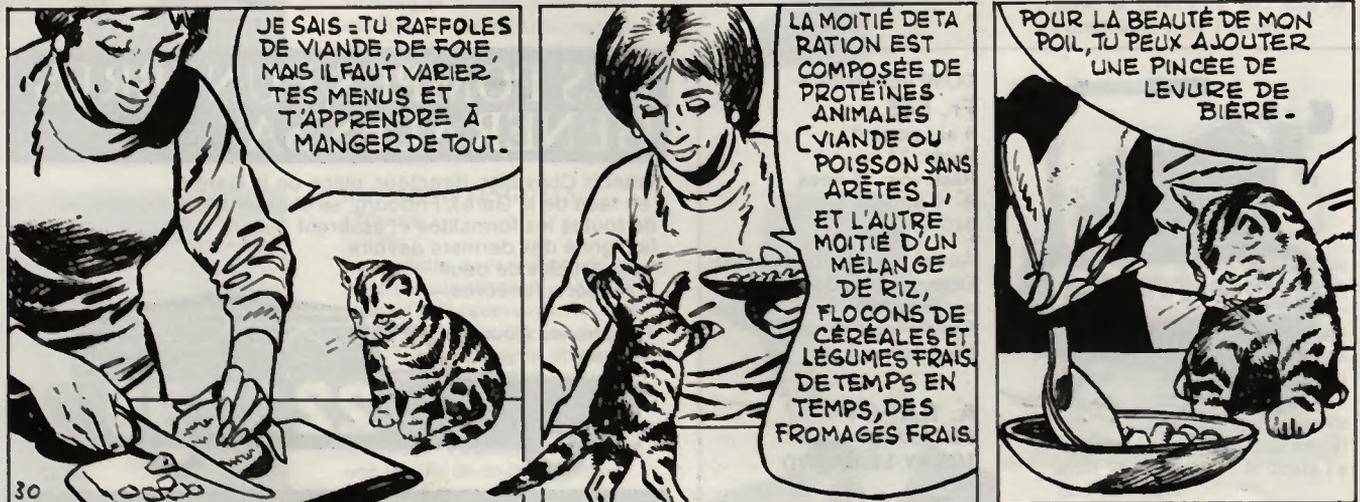
Une des raisons, nous dit un rapport de l'OMS, est que si «complètes qu'aient pu être les épreuves sur les animaux, et si concluants que paraissent leurs résultats, la démonstration finale de l'efficacité thérapeutique et de la nocivité d'emploi d'un nouveau médicament ne peut être obtenue que sur des sujets humains. (1976).

Conclusion: parallèlement à l'expérimentation animale, l'expérimentation humaine a aussi augmenté.

Ligue suisse contre la vivisection
Comité fribourgeois
Rue de Lausanne 33
1700 Fribourg

LE CHAT/Lui apprendre à manger de tout (2)

Chancereel 1979



En buvant trois décis...

Deux Américains, visitant la France, s'arrêtent à Colmar pour dîner, dans un restaurant typique où évoluent d'adorables serveuses alsaciennes aux tresses blondes, revêtues du traditionnel costume cher à «l'Ami Fritz». Tout le monde se régale de copieuses choucroutes, arrosées de bière.

- Nous ne savons pas quoi commander, disent les Américains, en plaisantant. Apportez-nous donc votre plat préféré.

Et la charmante enfant de crier au «chef»:

- Deux escalopes milanaises, deux... avec une bouteille de chianti!

...

- Ah! s'écrie le client d'une petite gargote, alors là mon ami, félicitations! Depuis plus de quatre ans que je mange ici, c'est la première fois que vous me servez un bifteck bien tendre.

- Zut! fait le garçon, d'un air contrarié, je parie que je vous ai servi celui du patron.

...

Un client, particulièrement difficile, passe sa commande:

- Je voudrais deux œufs sur le plat, moelleux sans être trop cuits, bien salés mais sans poivre, frits dans l'huile - surtout pas dans le beurre...

- Certainement, monsieur, fait le serveur, aimablement. La poule qui a pondu ces œufs s'appelle Zoé. Est-ce que cela vous convient?

- Moi, dit une banlieusarde à une voisine, ce que j'adore, en été, c'est pratiquer le jardinage.

- Mais, cela ne vous fatigue-t-il pas?

- Nullement, si vous procédez comme je le fais. Vous revêtez une robe légère, vous vous coiffez d'un vieux chapeau de paille, vous prenez un râteau d'une main et un verre d'orangeade de l'autre - et il ne vous reste plus qu'à vous installer dans une chaise longue en désignant à votre mari l'endroit où il doit passer le motoculteur.

...

Un homme d'affaires rentre au bureau, furieux:

- J'ai rarement vu un restaurant où les portions soient aussi ridicules. A midi, je commande un châteaubriant. Le garçon me l'apporte. Je regarde attentivement ce qu'il venait de me servir et, franchement, cela m'intriguait. Le châteaubriant, d'habitude, a la belle teinte dorée des grillades. Or, celui-ci était d'un blanc crémeux, avec des petites taches rouges et bleues qui ressemblaient à des roses pompon et à des myosotis. Finalement, j'ai eu le mot de l'énigme: c'était le fond de l'assiette que j'apercevais au travers de la viande.

...

Un client interpelle la serveuse:

- Vous pourriez éviter de maintenir mon bifteck avec votre pouce.

- Ah! mais, répond-elle, je n'ai pas envie de me pencher une troisième fois pour le ramasser.

Un client pénètre, pour la première fois, dans un petit restaurant de quartier. Il contemple longuement la carte puis commande au garçon:

- Donnez-moi un châteaubriant.

- Il n'y en a plus, fait le garçon.

Un peu déçu, le monsieur reprend la carte et, conciliant, dit:

- Bon, eh bien, donnez-moi un bifteck ordinaire.

- Monsieur, s'écrie le garçon, d'un air compatissant, pensez-vous réellement que si j'avais encore du bifteck ordinaire, je vous aurais refusé un châteaubriant?

...

Au restaurant, un client commande d'abord une langue de bœuf.

Tout à coup, il se ravise:

- Réflexion faite, c'est écoeurant de songer que cette langue était dans la bouche d'un animal. Garçon, donnez-moi donc plutôt une bonne omelette.

...

Un homme d'affaires va déjeuner dans un restaurant du quartier des Champs-Élysées. Il s'installe à une table et guette un serveur pour lui passer sa commande.

Un quart d'heure s'écoule sans que personne s'intéresse à lui. Au bout d'une demi-heure, toujours rien.

A la fin, il se lève et, se dirigeant vers un maître d'hôtel, il hurle:

- C'est scandaleux! Moi, je n'ai qu'une heure pour déjeuner.

- En effet, monsieur, répond le maître d'hôtel. C'est absolument scandaleux. Vous devriez en parler à votre syndicat.

ON CAUSE...

Très souvent les comptoirs de pharmacies sont à l'origine de situations gênantes pour les clients. Parmi ceux-ci il y a bien sûr les «intellectuels» de la maladie qui débitent des noms latins avec une assurance qui n'appelle aucune réplique; il y a aussi les silencieux qui se contentent de tendre l'ordonnance du médecin au pharmacien et attendent, la goutte au nez, qu'on leur remette les drogues prescrites. Et il y a enfin ceux qui, souffrant d'un handicap momentané, se présentent spontanément à l'officine sans pourtant connaître réellement leur maladie.

Où il y a de la gêne!

Ils en décrivent les maux dans un langage imagé, soutenant la théorie par des gestes appropriés. Et dans cette catégorie, les plus timides sont les moins bien lotis. Forcément: comment voulez-vous expliquer de vive voix une infection un peu scabreuse, pour ne pas dire honteuse, alors que vous êtes entouré de plusieurs personnes et parfois, parmi elles, votre concierge ou le comptable de votre entreprise? Certes, il n'est pas aisé d'imaginer une solution pratique à ce problème. Il serait pourtant utile de songer à apporter un peu plus de discrétion dans ce genre de commerce.

Le rat des villes



ON CAUSE...

Votre avenir aussi bien éclairé que votre nouveau studio.

**BANQUE DE L'ÉTAT
DE FRIBOURG**



Rendez-vous à la Banque Cantonale. Elle vous le rendra bien.

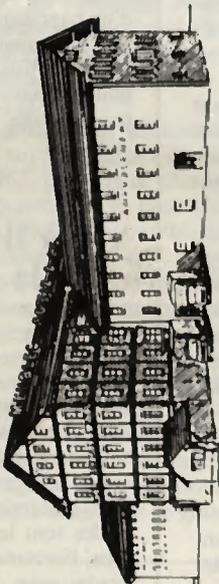
Une annonce dans
FRIBOURG illustré:
15 jours d'efficacité

Solution du jeu

1. La première, la cinquième et la sixième différent du modèle.
2. La troisième, la quatrième, la septième et la huitième.
3. La deuxième, la troisième et la sixième.

Pour vos meubles... En toute confiance chez:

Maison fondée en 1963



RENÉ SOTTAZ ET CIE
LE MOURET 037/33 20 44-45

vous présente ses compliments
et vous invite à son
comptoir maison au
MOURET, du 20 septembre
au 20 octobre 1984



FIANCÉS !

Avant de prendre une décision sur l'achat de votre mobilier, prenez la peine et le temps de visiter notre exposition du Mouret.

MODERNE, CLASSIQUE, RUSTIQUE ET STYLISÉ

Toutes facilités de paiement

Ouverture du lundi au vendredi de 12 h. à 20 h.

Le samedi de 11 h. à 16 h. sans interruption



Nouveauté

- Chambre à coucher fribourgeoise
- Dernière création de nos ateliers
- Fabrication et vente directe de meubles en tout genre
- Armoire fribourgeoise

Ebénisterie soignée et sur mesure
Spécialiste du style et du mobilier fribourgeois

Exposition ouverte tous les jours, sauf le dimanche



Maîtrise fédérale