

FRIBOURG ILLUSTRÉ

REFLETS FRIBOURGEOIS

REVUE BIMENSUELLE

6 OCTOBRE 1989

N° 19

Fr. 3.50



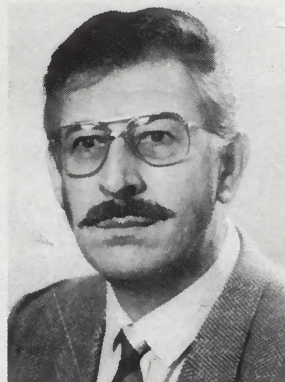
Que va-t-on faire de tout ce vin?

Murist: une agriculture enracinée

CIG en Gruyère: un atout pour l'économie

Une jonction commerciale à Marly

Que va-t-on faire de tout ce vin?



L'Office fédéral de l'agriculture a publié il y a quelques semaines les chiffres relatifs aux stocks de vin à fin juin, à la consommation et aux perspectives de récolte, ceci sur la base d'une enquête effectuée par la Commission fédérale du commerce des vins.

Selon les pronostics, la récolte 89 sera supérieure de 44% à celle de 88 (48,44% pour la Suisse romande), alors que le marché ne peut absorber que 135 millions de litres. Et comme la récolte 89 est estimée à 167 millions de litres, il y aura donc 32 millions de litres de trop.

La consommation de vin, après un record de 317,8 millions de litres l'an passé, toutes provenances confondues, connaît un léger fléchissement. Les vins indigènes, malgré une faible récolte en 88, ont maintenu leur volume de 134 millions de litres, soit 83 pour les blancs et 51 pour les rouges. Avec un écoulement de 57,8 millions de litres, le Valais a enregistré un recul de 5 millions de litres l'an pas-

sé. Les vins étrangers sont également en régression de 4,5 millions, tandis que les Italiens remontent l'échelle avec plus de 5 millions. L'Espagne, elle, en raison d'une faible récolte, a vu son écoulement chuter de 5 millions de litres.

La statistique de l'Office fédéral de l'agriculture nous fait constater une forte diminution dans les vins blancs, moins 24,5 millions de litres, alors que les rouges sont en légère augmentation.

Le Valais a une production de 36 millions de litres, soit une baisse par rapport à l'exercice précédent de 8 millions. Dans les rouges, on prévoit 25,9 millions de litres en 89 contre 27,5 millions en 88. Les cantons de Vaud et de Genève vont être confrontés à une hausse de près d'un million de litres, tandis que le seul vignoble du Vully va connaître une augmentation de quelque 200 000 litres. Les trois cantons producteurs romands les plus importants vont produire 139 millions de litres, soit plus que les possibilités

d'écoulement. Si la récolte 89 s'avère exacte avec 167 millions de litres, que le potentiel de consommation de notre pays est de 130 à 135 millions de litres, il y aura effectivement 32 à 37 millions de litres de vin en trop. Une attitude qui ne va probablement pas être très appréciée par la Suisse alémanique qui, elle aussi, est placée devant une belle vendange 89!

Les pronostics établis par la Commission fédérale du commerce des vins nous annoncent une augmentation de récolte dans la plupart des cantons. Pour Fribourg, elle sera de 41,09%; Neuchâtel, 60,11%; Genève, 7,56%; Vaud, 50,48%; Valais, 60,15%; Tessin, 32,69%; la Suisse alémanique, 16,54%.

Que va-t-on faire de tout ce vin, à l'heure où la société veut, pour la santé des humains, lutter efficacement contre l'alcoolisme!

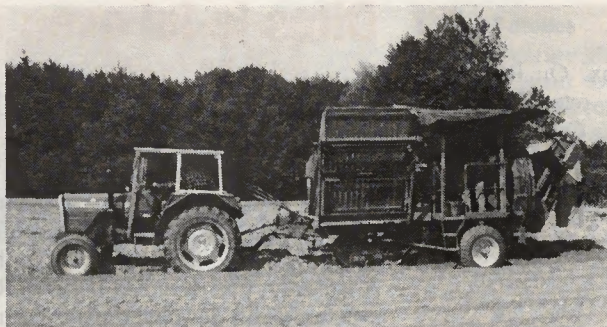
SOMMAIRE

6 OCTOBRE 1989

N° 19

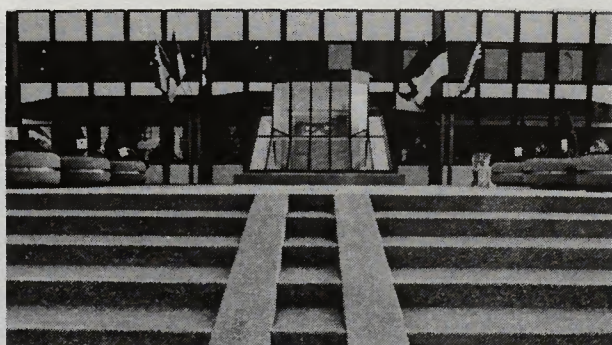
Murist: une commune dans le vert

Cette commune comprend trois villages disséminés dans une campagne fertile où les agriculteurs bénéficient d'une terre généreuse.



Le retour des armaillis

Après une saison sur l'alpe, c'est le retour des troupeaux et des armaillis en plaine, désalpe marquée par les réjouissances de la bénichon de la Gruyère et de la montagne.



CIG en Gruyère

La présence du Centre international de Glion à Bulle est un atout important pour le tourisme et l'économie du district de la Gruyère et du canton.

Coop Marly: une jonction parfaite

Disposant à l'heure actuelle de 30 points de vente dans le canton de Fribourg, Coop a ouvert récemment un centre commercial baptisé «La Jonction», à Marly.

LA PAROLE À...

Le rire par Maurice Métral 4

TOURISME

Le charme discret de l'hôtellerie 5

VILLAGES DE CHEZ NOUS

Murist: une commune où l'agriculture est bien enracinée
Abbé Gilbert Crausaz:
un curé comme on n'en fait plus 9

RÉFLEXIONS

Vivre en harmonie 15

ÉCOLE ET FORMATION

CIG en Gruyère:
un atout pour l'économie 17

LES SPORTS

HC Fribourg-Gottéron:
une cuvée qui promet 23

PROPOS DE TABLE

Civet de chevreuil à la mode anglaise 25

PATRIMOINE

Que vive les vieilles maisons!
Un chalet futur centre de promotion 28

PROPOS DE TABLE

Recettes de bénichon 33

FOLKLORE

La Poya d'Estavannens
a fait vibrer le pays 35

HUITIÈME DISTRICT

Fribourgeois de Montreux:
l'accent sur les retrouvailles 39

POINTS DE REPÈRE

Loterie: la double chance 41

REGARDS SUR...

Coop Marly: une jonction parfaite
Du nouveau pour les jeunes 43

AU FÉMININ

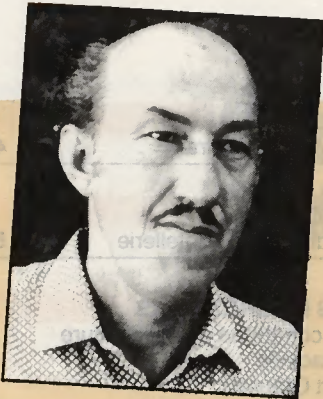
Pratique le paiement électronique 53

NOTRE COUVERTURE

Cette peinture d'Armand Niquille est l'une de celles qui figurent dans le livre écrit par l'artiste lui-même, avec la collaboration de plusieurs personnalités du monde des arts.

Photo J. Mülhauser, tirée du livre «Armand Niquille»

MAURICE MÉTRAL



Le rire

Raymond Devos prétend que le rire est intelligent. Et tous les comiques avec lui! Sans le rire, on déprime. On régresse. Perdre le rire équivaut à perdre la joie de vivre. Oublier la musique du bonheur. Les moments de liesse! En fait, le rire est partout: dans le soleil, un paysage et un spectacle. Il est, à la fois, une image et une gamme. La symphonie! Le diapason d'un concert... Le sourire au départ, les éclats à l'arrivée! On ne sait plus très bien alors si l'on pleure ou si l'on pouffe, car le rire, comme les sanglots, débouche sur les larmes. Les yeux jubilent ou désespèrent de la même manière. Mais il est infiniment plus difficile de déclencher l'hilarité que l'émotion. Les grands comédiens en ont appris les nuances, eux qui savent combien il est aisé de toucher à la sensiblerie d'un public, et délicat de le faire vibrer par le rire. Vrai! Il y a mille façons de rire. De rire intelligent ou bête. De rire génial ou abscons, avec l'esprit ou la vulgarité. Avec finesse ou trivialité! De rire en vrac, pour imiter les autres, sans en connaître la raison. De rire par fausse politesse ou par hypocrite situation. Le rire obsolète

du prétentieux. Ou le rire détroussé ou retroussé de l'orgueilleux... Ou alors le rire imbécile et insupportable! Niais!

A la vérité, le rire, à l'origine de la vie, est d'abord une grimace, un rictus. Un automatisme! Les parents, penchés sur un berceau, ne recueillent pas le premier sourire de leur enfant, mais une réaction faciale. Le sourire vient plus tard, avec la conscience. Il précède le rire. Et quand un gosse sait la joie et le bonheur, il rit haut, clair, prolongé, en trémolos, en échos, en cascade. Tout son bonheur ruisselle. Lui seul parvient à donner son rire, comme son plaisir, sans mesure et sans arrière-pensée. Le rire de l'adulte diffère. Instinctif ou de circonstance. De forme ou de fond! Un proverbe grec dit: «Ne faites pas rire au point de prêter à rire.» Car, selon Catulle: «Un sot rire est la chose au monde la plus sotte!» On connaît aussi le mot de Rabelais: «Rire est le propre de l'homme.» Et celui de La Bruyère: «Il faut rire avant que d'être heureux de peur de mourir avant d'avoir ri.»

Mais, sur le même registre, la rose, en pensée, a été cultivée par Madame Girardin, en plein romantisme: «La vérité est dans le rire!» Et peut-être aussi dans cet adage - et constat - répandu un peu partout dans le monde voulant que l'art de séduire commence par l'art de faire rire... Au juste, ne savons-nous pas que pour le rire, c'est-à-dire pour être heureux, il faut libérer sa joie, octroyer l'indépendance de son bonheur... Rire comme un fou, dès lors que la folie, selon les sages, serait l'expression même de la vérité... du rire! Oui, rire débridé!

Dites-le-lui avec le cœur...

Le lui dire avec des fleurs, bien sûr que ça lui fera plaisir! Mais la plus belle des roses ne dure qu'un matin...

Alors pourquoi ne pas le lui dire avec un repas au restaurant comme l'a fait toute une famille à l'occasion du 70^e anniversaire de *M^{me} Marthe Fragnière*, de Murist, journée au cours de laquelle elle était entourée de ses enfants et petits-enfants qui, de tout cœur, lui ont exprimé des souhaits de santé et de bonheur. A son tour, FRIBOURG ILLUSTRÉ lui adresse ses félicitations avec un rayon de soleil dans le cœur...

G. Bd



Un bel anniversaire qui rajeunit

Quand bien même un anniversaire ne dure que le temps d'un repas ou d'une journée familiale, il y a la surprise des enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants qui crée l'émotion d'un court instant... Avec un sourire le matin, un mot gentil lorsqu'elle paraît triste, une éloge pour son bon cœur tout au long de sa vie, c'est ce que mérite *M^{me} Louise Péclat*, de Châtonnaye, qui récemment a fêté ses 85 ans au milieu des siens.

Puisse la santé lui offrir encore de magnifiques années au sein de sa belle famille, tel est le souhait de ses enfants et petits-enfants à cette fidèle abonnée à notre revue.

G. Bd



Le charme discret de l'hôtellerie

Les petits établissements en vogue

L'hôtellerie fribourgeoise, on le sait, a un important effort de rattrapage à accomplir si elle entend continuer de jouer son rôle dans le développement touristique de ce canton. Sa capacité (170 maisons, 3300 lits) comme son taux d'occupation (24%) et sa durée moyenne de séjour (1,8 jour) doit être très largement améliorée. Car les atouts des petits et moyens établissements,

les PME de l'hôtellerie, sont toujours bien évidents et connaissent même un regain d'intérêt. «Small is beautiful»...

C'est en tout cas les conclusions d'une enquête menée récemment dans l'ensemble de notre pays, sous l'égide de la Société suisse des hôteliers (SSH) et d'American Express, réunis pour mieux promouvoir la traditionnelle hospitalité suisse dont on sait que les petits et moyens établissements forment l'épine dorsale.

1, 2 ou 3 étoiles

L'infrastructure hôtelière helvétique est avant tout composée d'entreprises de cette envergure, certes pas très étoilées si on les compare aux grands hôtels et autres maillons de chaînes internationales, mais dotées d'avantages et investies d'un rôle vital dans l'économie touristique. Un petit hôtel se caractérise par des structures à l'échelle humaine, une flexibilité d'exploitation, un service souvent très personnalisé, un rapport prestations/prix très intéressant et une qualité d'accueil au-dessus de la moyenne. Non parce qu'il est de dimensions réduites, mais parce que, d'ordinaire, les gens qui s'en occupent en sont aussi l'âme et le sourire. D'ailleurs, il n'y a pas de petits hôteliers, que des petits hôtels... Ceux-ci ont évidemment aussi leurs faiblesses et leurs difficultés résident surtout dans les domaines du personnel, du marketing et de la rentabilité. D'où la création de ces chaînes dites de collaboration qui regroupent, au niveau suisse avec des ramifications internationales, de nombreux petits et moyens établissements, selon l'adage «l'union fait la force» (publicité, promotion, réservations, achats, etc.). Les milieux professionnels les incitent même à croire en leurs chances et en leur avenir.

Une griffe pour le prêt-à-accueillir

Les études de marché tendent à démontrer que, par un effet de complémentarité des motivations de voyage et de séjour, les petites entreprises hôtelières, de caractère familial, sont très appréciées des touristes, qu'ils



soient hommes d'affaires ou vacanciers. Répondre au besoin de ce créneau du marché représente, pour nos hôteliers, un nouveau défi qu'ils sont condamnés à relever s'ils entendent assurer leur survie.

Diverses mesures sont en passe d'être prises pour les aider dans leurs tâches; elles relèvent de la formation professionnelle et permanente, de la coopération interentreprises et du développement d'une meilleure image sociale de ce secteur d'activité. De plus, il s'agira de ne pas négliger la petite hôtellerie dans les campagnes promotionnelles en Suisse et à l'étranger. Enfin, l'Etat est sollicité pour favoriser le bon fonctionnement des PME de l'hôtellerie, en particulier par le biais d'un assouplissement de la réglementation des modalités d'autorisation du personnel étranger et une aide plus substantielle aux investissements. Il s'agit, en quelque sorte, de faire preuve de courage et de créativité, d'assurer un nouveau label à toute une précieuse collection d'équipements d'accueil. La clientèle, elle, ne manquera pas de succomber au charme d'une hôtellerie de caractère, plus accueillante, plus simple et plus chaleureuse... tout confort inclus! Le Pays de Fribourg, de son côté, devrait être le premier intéressé à bénéficier de la thérapeutique douce et attentionnée à laquelle seront soumis ses chers petits hôtels.

José Seydoux

Trois auberges de campagne SSH

La Société suisse des hôteliers a créé une nouvelle catégorie d'établissements réputés pour leur cachet, leur confort et leur petit côté mignon: les auberges de campagne. Ces relais sur les chemins de la qualité et de l'hospitalité sont définis comme des établissements de restauration typiques de leur région, offrant une cuisine soignée et des chambres confortables (ainsi que des places de parc), tout en se distinguant par la valeur de leurs services et la personnalisation de leur accueil.

● Trois établissements fribourgeois figurent dans la liste des Auberges de campagne SSH: **Le Vieux-Chalet**, à Cré-suz, **Le Gruyérien**, à Morlon, et **Le Castel**, au Pâquier.



Photo J. Mülhauser



1680 ROMONT
Tél. 037/52 27 21

AU RESTAURANT:

Spécialités à la carte

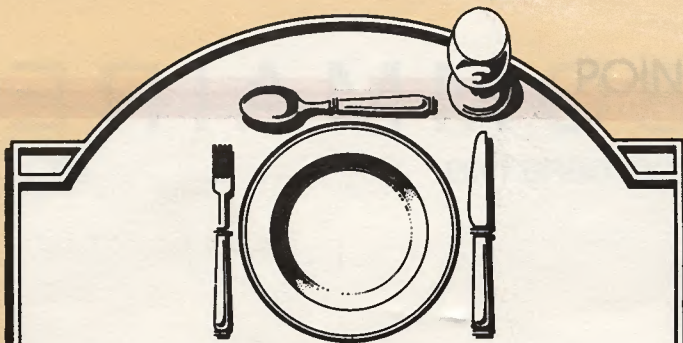
Truites, scampis à l'indienne ou provençale, tournedos aux morilles, fondue bourguignonne ou chinoise

et toutes autres spécialités
SUR COMMANDE

Tous les jours
menu de saison

TOUS LES SOIRS
DÎNER AUX CHANDELLES

AU DANCING: tous les soirs
orchestre - attractions - danse



BRUZZITOS

300 g de viande de bœuf hachée

1 cuillère à soupe de panure
1/2 bouquet de persil, haché
1 peperoncino haché, à volonté

1 échalote hachée
60 g de sbrinz râpé

1 jaune d'œuf
Sel, poivre, paprika

1 cuillère à soupe de beurre
Gourmet

Légumes:

30 g de beurre

Pétrir ensemble tous les ingrédients de la masse à la viande hachée et former quatre petits hamburgers. Les rôtir 5-6 minutes de chaque côté dans le beurre Gourmet, à chaleur moyenne, et tenir au chaud. Etuver les légumes dans le beurre en les laissant croquants et assaisonner. Pendant ce temps, cuire les bruzzitos selon les indications du paquet. Les sortir et retirer un petit couvercle sur chacun d'eux pour former une poche. Mélanger les légumes chauds et le tilsit et en farcir les poches des bruzzitos. Glisser un hamburger au milieu et servir aussitôt, entouré d'une serviette.

Accompagner de ketchup, de sauce curry ou de sauce aigre-douce (toute prête).

1 petit oignon, coupé en lanières

1 grosse carotte, pelée et coupée en lamelles

2 côtes de céleri en branches, coupées en rondelles

1 petit poivron rouge, épépiné et coupé en lanières

50 g de pousses de soja, à volonté

Sel, poivre, poivre de Cayenne

4 bruzzitos (galettes de pain)

140 g de tilsit, grossièrement râpé

Landgasthof
Auberge de

Garmiswil

3186 DÜDINGEN/GUIN

Hans Jungo & Fils

Tél. 037/43 11 23

Nos spécialités:

Saumon fumé
(fumé par nos soins)

Filets de perche

Jambon de la borne

Poulet au panier

Filet de springbok

Crôutes aux champignons

MENU DE SAISON

Dans la verte Singine

Cuisine chaude de
11 h à 23 h

Salle pour
20 à 120 personnes

Terrasse 80 places

Jeux d'enfants - Parking

Expositions de peintures

Concerts de jazz

Hôtel Aigle - Noir Neyrus

Plat du jour, carte

Spécialités:

Filets de perche Aigle-Noir
(au gratin)

Filets mignons de porc

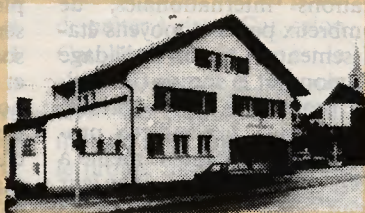
Mets au fromage

Fondue au vacherin

Autres spécialités sur
commande

Restauration à toute heure

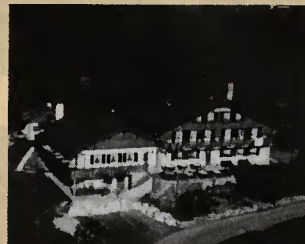
Salles pour sociétés et banquets
de 20 à 500 personnes



M. Perrin - Tél. 037/37 11 51

Grand parking - Fermé le lundi

AUBERGE LE BELVÈDÈRE



Fam. G. Rigolet-Risse

1634 LA ROCHE

Tél. 037/33 21 62

Ouvert toute l'année

Site merveilleux avec vue im-
prenable sur le lac de la
Gruyère

Restauration soignée

SPÉCIALITÉS: filets de per-
ches, entrecôte du patron,
entrecôte double à l'échalote,
PLAT FRIBOURGEOIS

SALLE POUR BANQUETS
ET SÉMINAIRES DE 15 À
120 PLACES
CARNOTZET - BAR

Chambres à 1-2 et 4 lits +
dortoirs
Possibilité d'hébergement
pour 35 à 40 personnes

Fermé le mercredi



RESTAURANT LA PIERRE-A-CATILLON moléson sur GRUYERES

Site idéal pour un moment de détente

ASSIETTE DU JOUR - CARTE - METS AU FROMAGE

SPÉCIALITÉS: LA LUGE DU MOLÉSON

À TOUTE HEURE
LE MÂT DE COCAGNE

Salles de 10 à 80 personnes
pour banquets, noces et sociétés

Jusqu'au 20 juin, fermé le lundi
En saison, ouvert tous les jours

Fam. MICHEL SEYDOUX-MICHAUD - Tél. 029/6 10 41

SPÉCIALITÉS DE CHASSE
FERMETURE ANNUELLE:
du 23 octobre
au 24 novembre



AUBERGE-RESTAURANT DU GIBLOUX

1690 VILLAZ-ST-PIERRE

Tél. 037/53 11 87

Fam. A. NICOLET-MARMOL

Menu du jour - Spécialités à la carte

EN OCTOBRE: SPÉCIALITÉS DE CHASSE

Salles pour sociétés - banquets - mariages
SORTIES DE FIN D'ANNÉE



PROPOS DE TABLE



À LA DÉCOUVERTE DU RAISIN DE CHASSELAS SUISSE

Qui peut se vanter de connaître la riche complexité d'une grappe de raisin? Une complexité qui, de l'avis de scientifiques émérites, n'a pas encore dévoilé tous ses secrets et mériterait d'être plus profondément étudiée. Néanmoins, les connaissances actuelles permettent d'apprécier les trésors contenus dans ce fruit. Rappelons que les raisins appartiennent au genre *Vitis*. Leurs inflorescences sont des grappes de grappe. Quant à leur morphologie, elle se présente comme suit :

- La rafle : charpente de la grappe
- La peau : la pellicule
- La chair : la pulpe
- Les graines : les pépins

Le raisin contient de nombreuses matières minérales absorbées dans le sol par la plante. L'analyse montre principalement des sels de potassium, de calcium, de magnésium, de sodium, de chlore, de soufre et de phosphore. En moindre proportion apparaissent divers métaux tels que le fer, le cuivre, le zinc et le manganèse. Les matières minérales sont surtout localisées dans les parties solides du raisin (pellicule, pépins, pulpe).

Les sucres, glucose et fructose, sont présents dans la pulpe. Leur importance est quantitative et qualitative. Elle peut atteindre 150 à 250 g par kilo.

Stockés également dans la chair, les acides organiques se distinguent en tartrique, malique et citrique. La présence de tartrique en quantité abondante dans le raisin est une particularité qui mérite d'être signalée. Cet acide est assez rare dans le règne végétal.

Du côté des vitamines, nous relevons plus spécialement la vitamine B. Cette dernière existe sous 11 formes différentes.

Enfin, une substance de grande valeur, la procyanidine, trouve un refuge accueillant dans les pépins et la pellicule. Ce constituant nous protège, grâce à son action bénéfique sur un dérèglement du métabolisme, du vieillissement prématuré du tissu cutané, d'une diminution de la résistance et de l'étanchéité des parois vasculaires. La procyanidine est également intéressante pour parer les méfaits de l'infarctus du myocarde.

LOUIS
LE **ORPATAUX SA**
CARRELAGE
REVÊTEMENT

VISITEZ NOTRE EXPOSITION DE CARRELAGE

RUE DE MORAT 54 - 1700 FRIBOURG - TÉL. 037/22 13 89

Venez avec nous
fêter notre Jubilé



du 28 septembre au 28 octobre 1989
dans une ambiance toute nouvelle

LEIBZIG-BILAND
MEUBLES **MARLY**
☎ 037/46 15 25

Tapis - Rideaux - Décoration

Votre ensemblier décorateur - Votre conseiller

Ouvert tous les vendredis soir jusqu'à 20 h

AVEC COLLATION «DÉLICES DE LA BORNE»

La literie **swissFLEX** haute précision

Michel Kolly

LITERIE

1723 Marly

Tél. 037/46 15 33

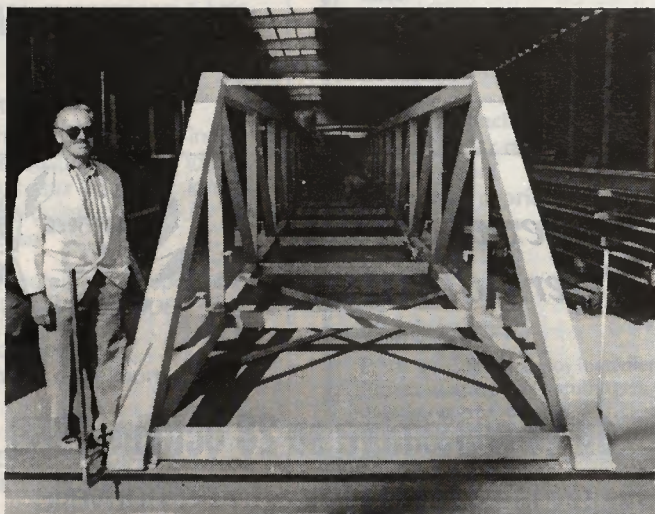


REPRISE DE VOTRE ANCIENNE LITERIE

OTHMAR ANDREY SA

Constructions métalliques

1489 MURIST



Une passerelle métallique en cours de réalisation. A gauche, M. Othmar Andrey, la cheville ouvrière de cette entreprise.

C'est en automne 1966 que M. Othmar Andrey, un Gruérien de pure souche, puisqu'il est originaire de Cerniat, est arrivé dans ce village de la Broye pour y reprendre l'exploitation d'un atelier appartenant à la forge, lequel a été agrandi à plusieurs reprises durant la première décennie. Comme son entreprise connaissait un heureux développement et qu'elle se trouvait à l'étroit, une halle fut construite en 1978 par l'entreprise elle-

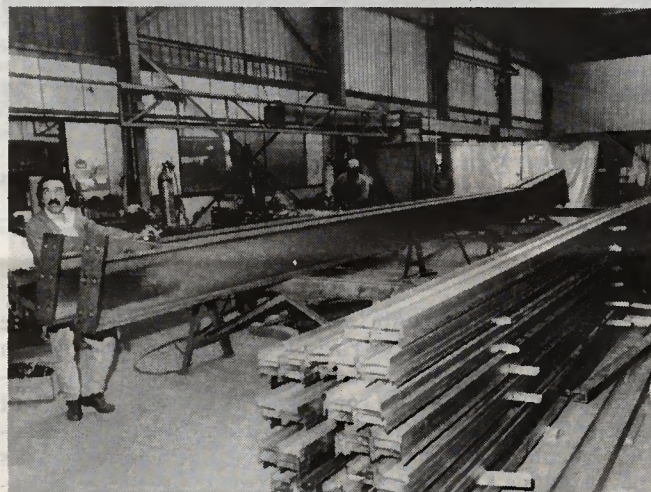
même, qui occupe aujourd'hui 45 personnes durant l'été et 35 en hiver. En plus des ateliers de fabrication, elle dispose d'un bureau technique, d'un ingénieur, de trois dessinateurs et de trois apprentis qui sont formés en qualité de constructeurs d'appareils industriels.

Durant de nombreuses années, M. Othmar Andrey a travaillé des mains et de la

tête pour donner à son entreprise ce qu'elle est à l'heure actuelle. Il regrette simplement que le village de Murist ne soit pas mieux desservi par les GFM, car le personnel qu'il occupe est dispersé dans toute la région. Il se réjouit toutefois de la réalisation de l'autoroute N 1 dont la sortie et l'entrée les plus proches

seront semble-t-il à Estavayer-le-Lac.

L'entreprise Othmar Andrey est spécialisée dans les charpentes métalliques, la construction de passerelles en métal, sans oublier la serrurerie et la tôlerie. En plus de cela, elle fabrique des caves et des hangars métalliques à tabac dont M. Andrey détient



Un atelier de fabrication.

Une halle construite par l'entreprise elle-même.



les brevets, lequel a créé également un bain-marie en métal qui n'est fabriqué que pour l'Indochine.

Même si la concurrence devient de plus en plus forte dans la construction métallique, M. Othmar Andrey est confiant en l'avenir de son entreprise qui offre du travail de qualité, ce qui fait qu'elle est sollicitée pour des réalisations dans toute la Suisse romande.

Texte et photos G. Bd

REPORTAGE PUBLICITAIRE

MURIST

Située dans un vallon arrosé par un ruisseau du nom de «Bainoz», la commune de Murist comprend trois villages disséminés dans une campagne très fertile où une terre généreuse permet aux agriculteurs de cultiver des céréales, du tabac, des pommes de terre et depuis quelques années également des oignons.

A une dizaine de minutes du centre du village de Murist, le regard est attiré par la tour de la Molière, la seule qui reste du château du même nom d'où l'on jouit d'une très belle vue sur le Jura et les Alpes. Cet endroit est renommé par sa carrière de pierre dite de la Molière, qui est exploitée à ciel ouvert; cette pierre, genre de grès rocaillieux et grès coquillier de molasse, fournit un matériau de qualité pour la construction.

De Murist, une petite route asphaltée qui serpente à travers champs de maïs et de pommes de terre nous conduit au hameau agricole de Montborget, dont l'origine vient des mots

**BONJOUR
MONSIEUR LE SYNDIC DE...**

MURIST

Une commune où l'agriculture est bien enracinée



Borget ou Borgel, qui signifie petit bourg. Les habitants de ce hameau, sis à la frontière avec le canton de Vaud, vivent en parfaite harmonie et à l'écart du bruit.

De ce coin de terre tranquille, par des chemins vicinaux qui ont pour effet de maintenir la communication entre villages campagnards, nous jetons un coup d'œil sur La Vounaise, ce village qui jouit d'un climat bénéfique à la culture des céréales et du tabac. Dans cette localité essentiellement agricole, les habitants vivent très près les uns des autres et se connaissent tous, nous dit

Eugène Roggli, un passionné de la lutte suisse et figure populaire de ce village.

Au cours de cette excursion dans cette commune broyarde, j'ai eu le privilège de rencontrer des gens sympathiques avec lesquels j'ai eu beaucoup de plaisir à converser quelques instants. Je me suis même arrêté dans la ferme du syndic, M. Gérard Pillonel, où il m'a fallu deux tours d'horloge pour réaliser l'interview qui vous permettra de mieux faire connaissance avec la commune de Murist, ses autorités et sa population.

G. Bd

Gérard Pillonel, quarante-deux ans, marié, père de quatre enfants, agriculteur, entré au Conseil communal en 1978, élu syndic en 1982, il assume le dicastère de l'administration générale et des finances. En plus de sa fonction de premier magistrat de la commune de Murist, il est président du comité du remaniement parcellaire, secrétaire-caissier de la société de laiterie, membre du comité directeur du Moulin agricole d'Estavayer et membre du comité de l'Association des communes du district de la Broye.

INTERVIEW

FI - Pouvez-vous nous situer géographiquement votre commune?

G. Pillonel - Notre commune est formée de trois villages qui sont Murist, Montborget et La Vounaise, dont la fusion date de 1981. Elle se trouve aux confins de la Broye fribourgeoise, à la frontière avec le canton de Vaud, dans le triangle Estavayer-le-Lac - Yverdon - Lucens. Son territoire fait frontière avec les communes vaudoises de Treytorrens, Chavannes-le-Chêne et Arrissoules, ainsi que les communes fribourgeoises de Cheyres, Châbles, Font, Bollion, Seiry, Granges-de-Vesin et Franex.

Murist: un village construit autour de son église.



OTHMAR ANDREY SA

Constructions métalliques

1489 MURIST



Pendant une douzaine d'années, Murist n'avait plus aucun magasin. Le commerce d'alimentation, exploité par M^{me} Sylvia Robert, a été ouvert en 1986 et rend de grands services à la population de ce village. On y trouve l'indispensable pour le ménage et de quoi nourrir bien des familles.

Sa surface s'étend sur 560 ha de terres agricoles et 80 ha de forêts pour une population totale de 412 habitants répartis dans les trois villages en question, lesquels sont desservis au point de vue transport par un service de bus GFM.

FI - Est-il exact que les trois villages qui composent votre commune sont essentiellement agricoles ?

G. P. - Les personnes occupées à l'heure actuelle dans l'agriculture représentent 60% de la population, compte tenu que la paysannerie a perdu une

douzaine d'emplois en cinq ans. Nous avons encore une quarantaine d'exploitations agricoles dans notre commune et bien que celles-ci soient en régression depuis quelques années, la surface cultivable est en augmentation.

Les agriculteurs des trois villages réunis produisent actuellement 1,5 million de kilos de lait, production entièrement vendue à la fabrique de conserves d'Estavayer. Ceux de Murist font partie d'une société appelée «Union des producteurs de lait», alors que ceux des deux autres villages

sont réunis au sein de la société de laiterie «Montborget-La Vounaise».

Les principaux revenus des agriculteurs de notre commune sont la production de lait, la culture du blé, du maïs, du colza, du tabac, des pommes de terre et des oignons.

Autorités communales

Gérard Pillonel, syndic
Administration générale - Finances

Urs Haldemann, vice-syndic
Routes - Forêts - Domaines

Bernard Duruz, conseiller
Bâtiments - Ecoles

Jean-Pierre Guillod, conseiller
Eau potable - Epuration - Feu

Daniel Pasquier, conseiller
Aménagement du territoire - Cimetière - Service social

Administration communale

Evelyne Renevey, secrétaire

André Monneron, boursier

Philippe Bise, commandant des pompiers

Lucien Bise, forestier communal



La tour de la Molière que les Romains baptisèrent l'œil de l'Helvétie. Photos G. Bourquenoud

FI - Est-ce que votre commune abrite des artisans et qu'en est-il du commerce local ?

G. P. - Sur le plan d'aménagement actuellement en consultation auprès du Conseil d'Etat figure une zone artisanale d'une surface de 1500 m² à La Vounaise. Nous avons à Murist une entreprise de construction métallique qui connaît un heureux développement, le Restaurant de la Molière, le Café de l'Union, un bureau postal, une Caisse Raiffeisen, un magasin d'alimentation, alors que La Vounaise a dans ses murs une menuiserie-charpenterie, une station d'essence et une épicerie.

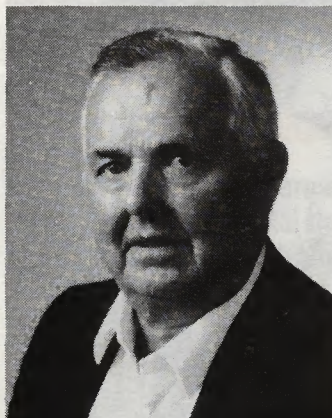
FI - Et l'instruction scolaire, comment est-elle organisée ?

G. P. - Il existe un regroupement scolaire avec la commune de Vuissens, raison pour laquelle les élèves sont transportés dans chaque localité par un bus privé. Il en est de

La Vounaise dans son décor campagnard.



MURIST



M. André Monneron, qui assume la fonction de boursier depuis 45 ans et celle d'agent AVS depuis 44 ans. Nos félicitations pour ce bel exemple de fidélité aux affaires communales.

même pour ceux qui vont à l'Ecole secondaire de la Broye, à Estavayer-le-Lac. Montborget abrite une classe avec les degrés III et IV, Murist a deux classes qui réunissent les degrés V et VI, ainsi que l'école enfantine, alors que Vuissens n'a qu'une classe qui comprend les degrés I et II. Les enfants des fermes de la Molière vont en classe au cercle scolaire de Montet. Le corps enseignant qui assure l'instruction de nos enfants donne entière satisfaction à l'autorité communale.

Les membres de l'Exécutif de Murist, avec M^{me} Evelyne Renevey, secrétaire communale.



FI - Vos villages sont-ils animés par des sociétés ?

G. P. - Bien que très peu nombreuses, les sociétés locales sont très actives sur le plan culturel et récréatif. Elles sont manifestement soutenues par la population qui apprécie leurs activités, comme la bénichon qui est organisée par la société de jeunesse.

FI - Est-il vrai que votre commune a son château ?

G. P. Il existait autrefois un château de la Molière dont il ne reste aujourd'hui qu'une tour, du fait que les gens de Murist ont, à une certaine époque, utilisé les pierres de ce monument historique pour la construction de leurs maisons.

FI - Est-ce que votre commune a réalisé son infrastructure ?

G. P. - Le plan d'aménagement comprend des zones pour la construction de villas et des zones artisanales. Notre population est alimentée en eau potable par des sources communales qui ont été complétées il y a quelques années par un apport du réseau de Franex. Il reste cependant quelques fermes et maisons de Montborget et La Vounaise qui ne sont pas encore raccor-



La récolte du tabac se fait aujourd'hui mécaniquement.

dées au réseau, mais qui bénéficient de leurs propres sources. L'épuration est aujourd'hui à l'étude sur le plan régional, avec la possibilité de raccorder notre commune à la STEP d'Estavayer. Il en est de même pour ce qui est du remaniement parcellaire qui devra être réalisé dans un proche avenir. Dans le domaine de la protection civile, nous n'avons pour

l'instant qu'un seul abri de 220 places dans un immeuble privé de Murist.

FI - Pouvez-vous nous présenter la situation économique et financière de votre commune ?

G. P. - En 1988, les recettes fiscales ont apporté 540 000 francs dans la caisse communale, alors que les dépenses représentent le même montant, y compris les amortissements de la dette qui se monte actuellement à 330 000 francs. Il n'est pas question pour l'instant d'augmenter le taux fiscal de Fr. 1,10 qui est déjà consi-

Sociétés locales

- Société de jeunesse
- Chœur mixte paroissial
- Chœur d'enfants
- Société des carabiniers
- Société de tir
- Société des samaritains
- FC «La Molière»
- FC Murist vétérans
- Groupement de gym dames
- Groupement de scouts
- Union des sociétés locales



Une machine pour récolter et trier les pommes de terre.

déré comme trop élevé, alors que la contribution immobilière se situe aujourd'hui à 1,5%.

FI - Avez-vous des projets à l'étude pour améliorer la qualité de la vie des habitants ?

G. P. - L'autorité communale souhaite réaliser dans un très proche avenir une salle polyvalente destinée à la pratique des sports, aux activités des sociétés locales et aux manifestations villageoises. En plus de cela, elle envisage l'aménagement d'un terrain de sport et la construction d'un stand de tir en collaboration avec les sociétés.

FI - Quelles sont les préoccupations principales de l'Exécutif à l'heure actuelle ?

G. P. - La tâche la plus difficile pour le Conseil communal c'est l'élaboration de nouveaux règlements, alors que les préoccupations les plus importantes sont l'épuration et le passage de la N 1 sur notre commune. La construction de cette autoroute va certainement créer un certain nombre de problèmes qui ne seront pas faciles à résoudre, en particulier pour ce qui concerne les terrains et les nuisances.

FI - Que représente pour vous la fonction de syndic ?

G. P. - En plus des séances de l'Exécutif qui ont lieu deux

fois par mois, les membres du Conseil comme le syndic sont appelés à faire partie de commissions pour des visions et études de projets. Il est évident que pour faire du bon travail dans une commune il est préférable de ne pas compter son temps.

Assumer une telle fonction est agréable lorsque l'entente au sein du Conseil communal permet de travailler la main dans la main. L'Exécutif actuel de Murist est formé d'une équipe très jeune, puisque la moyenne d'âge ne dépasse pas trente-quatre ans. Les conseillers sont répartis à raison d'un à Montborget, un à La Vounaise et trois (y compris le syndic) à Murist.

FI - Le Conseil communal a-t-il des souhaits à exprimer pour l'avenir de la commune ?

Montborget: un paradis terrien.



Le nombre d'enfants est en augmentation dans cette commune grâce aux jeunes foyers qui se font de plus en plus nombreux. L'exemple est donné par Maryse et Myriam, que notre objectif a pris sur le vif dans la cour de l'école.

G. P. - Que notre commune connaisse un développement harmonieux, que les nouveaux arrivants s'intègrent à la mentalité de notre population et qu'ils participent aux activités locales et s'intéressent aux affaires communales. Que les jeunes prennent conscience

qu'une formation professionnelle est primordiale pour assurer leur avenir et qu'ils restent attachés à notre belle région, même s'ils sont contraints d'aller travailler ailleurs.

Propos recueillis par
Gérard Bourquenoud

Rencontre improvisée avec... le messenger de bonnes nouvelles

Originaire de Porsel, Bernard Jolliet a accompli sa formation d'employé postal durant six ans à Genève, puis sept ans à Neuchâtel. Nommé buraliste postal à Murist en 1977, il fête cette année son quart de siècle au service des PTT.

Dans cette région de la Broye fribourgeoise, il s'est vu confier la distribution du courrier dans quatre villages: Murist, où se trouve la poste et fait la tournée à pied, La Vounaise, Montborget et Franex qu'il accomplit au moyen d'un véhicule. Ce sont au total 160 ménages qui sont desservis chaque jour dans un rayon de 25 km. Pendant qu'il fait sa tournée dans les quatre localités, c'est son épouse Evelyne, née Chaney, également employée postale, qui assure le service au guichet, en plus de l'éducation de ses deux enfants.

Il y a lieu de relever que Bernard Jolliet n'a pas pour mission que d'apporter le courrier aux habitants de quatre villages, mais qu'il prend aussi en charge lors de sa tournée à Montborget, La Vounaise et Franex, lettres, paquets et même les encaissements auprès des gens qui ne peuvent se rendre jusqu'au bureau de poste de Murist. Une conscience professionnelle et un service qui sont très appréciés par la population.

Il m'a avoué être heureux d'assumer la fonction de buraliste postal dans la commune de Murist, où vivent ses parents et où lui-même a vécu quinze ans dans son jeune âge. Pour rien au monde, a-t-il ajouté, il ne quitterait ce charmant coin de terre auquel il est très attaché et où les contacts avec les habitants s'avèrent très enrichissants.

Texte et photo G. Bd

Bernard Jolliet en compagnie de sa souriante épouse.



CAFÉ-RESTAURANT DE LA MOLIÈRE

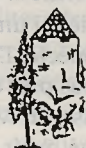
1489 MURIST - Tél. 037/65 11 20

SPÉCIALITÉS:

JAMBON DE CAMPAGNE - MAGRET DE CANARD
CUISSÉS DE GRENOUILLES
FILETS DE PERCHES (selon arrivage)

Menu du jour - Carte - Salle pour banquets

Famille BISE-FRAGNIÈRE



Garage de la Molière S.A.
Réparations toutes marques
Jean - Claude Vésy
1489 Franex Tel.037/65 15 77

Agence TRACTEURS

Landini

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Débit de pain

CONFECTION DE CORBEILLES GARNIES POUR LOTOS

Fam. Silvia et J.-François Robert
1489 MURIST - Tél. 037/65 18 19

*Souscrire un abonnement à
FRIBOURG ILLUSTRÉ
c'est offrir un cadeau
qui dure toute l'année*

L'abbé Gilbert Crausaz

Curé de la paroisse de Murist

Dans ce village, la cure catholique n'est pas facile à trouver, dit-on couramment. Mais lorsqu'on y est, l'accueil est si chaleureux et la conversation si agréable que l'on oublie les heures. L'abbé vous invite à entrer au salon et ouvre un bahut d'une lointaine époque pour vous offrir de quoi vous désaltérer. Un chef spirituel qui vous met à l'aise dès le premier contact, ce qui nous permet de faire plus ample connaissance.

Né le 10 juin 1921 à Auboranges, sa commune d'origine, l'abbé Gilbert Crausaz a fréquenté les classes primaires de ce village glânois, avant de poursuivre ses études au Petit Séminaire St-Charles, à Romont,

et au Collège St-Michel, à Fribourg. Parti à Sarnen pour sa maturité, il a ensuite fait le Grand Séminaire à Fribourg, pour être ordonné prêtre le 4 juillet 1948. Il fut vicaire à la paroisse St-Antoine, à Genève, puis à Assens, près d'Echallens. Le jour d'ouverture du concile, il entra en qualité de curé à Gletterens, où il exerça son ministère durant cinq ans. En 1967, il se voyait confier la communauté catholique de Moudon où sa popularité, sa totale disponibilité, son exemple d'espérance et de persévérance, sa sérénité et son humour étaient appréciés par ses paroissiens. Il a même réussi à rassembler les catholiques de cette cité vaudoise dans la paix et la compréhension. Sa bonté et sa franchise ont fait de lui un curé qui était aimé, estimé et respecté. Des valeurs humaines qui ne sont pas près d'être oubliées au sein de la paroisse de Moudon. L'abbé Crausaz m'a avoué avoir beaucoup plus souffert



L'abbé Gilbert Crausaz, un curé comme on n'en fait plus...

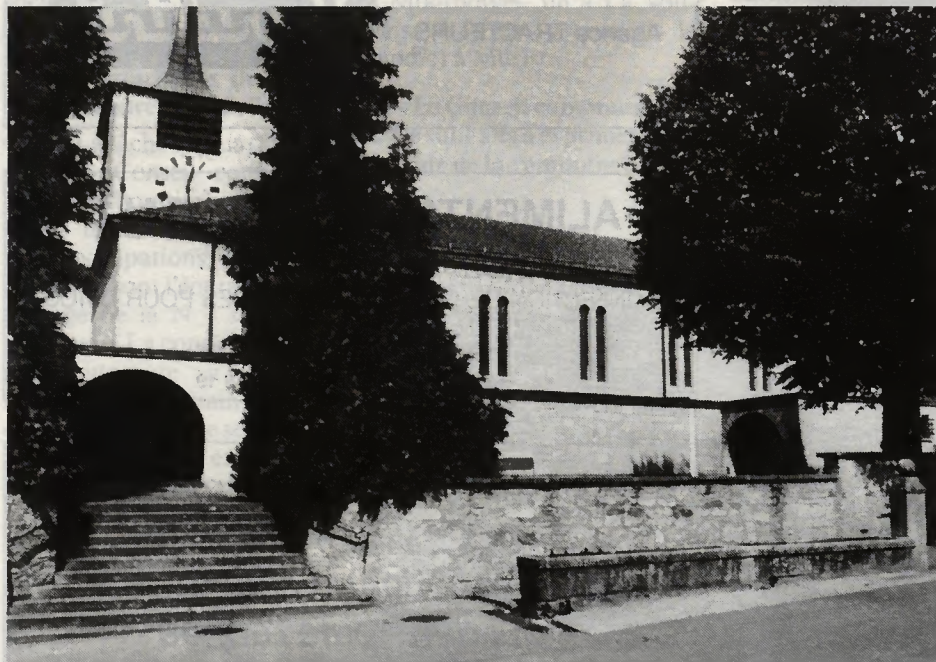
de son départ de la Broye vaudoise que de la mort de sa mère à laquelle il s'était préparé pendant vingt ans.

C'est en 1983 qu'il fut déplacé à Murist, paroisse qui comprend quatre villages et 405 catholiques. Le mardi, il célèbre la messe à Vuissens, le jeudi à Franex, le vendredi à Provondavaux, le dimanche à Murist. En plus de cela, il y a les baptêmes, les mariages, les enterrements, les visites aux malades à domicile et dans les hôpitaux. Le soir de ma visite, il se rendait au CHUV, à Lausanne.

Dans cette paroisse de la Broye fribourgeoise, l'abbé Gilbert Crausaz se sent également à l'aise parce que sa popularité y est pour quelque chose. En plus du don qu'il a de savoir écouter et partager, il est conciliateur de nature, tout en étant toujours fidèle et dévoué à la vocation à laquelle il a été appelé.

Quotidiennement il ne cesse d'unir, d'encourager et de rassurer ceux qui l'approchent. Il accueille le visiteur et l'ami, bien campé sur ses talons et, dans la simplicité et l'amitié, le laisse parler. De la conversation jaillit un malicieux sourire. En l'écoutant à notre tour, on découvre un homme de cœur, paternel, généreux de sa personne et de son petit pécule. Dans la confiance, il arrive à partager les soucis devant l'indifférence des hommes pour leur destin éternel.

L'église dédiée à saint Pierre.



Vivre en harmonie

Les vacances apportent avec elles le temps de dialoguer avec les amis et connaissances que notre travail ne permettait plus de rencontrer. C'est un plaisir partagé et l'évocation de souvenirs ravive une amitié parfois un peu oubliée. C'est aussi l'occasion d'écouter les autres chez qui l'on découvre avec stupeur des problèmes cachés qui rendent leur vie quotidienne pénible, voire insupportable. C'est le cas dans certains immeubles locatifs où la mentalité de quelques personnes est restée à un stade primaire.

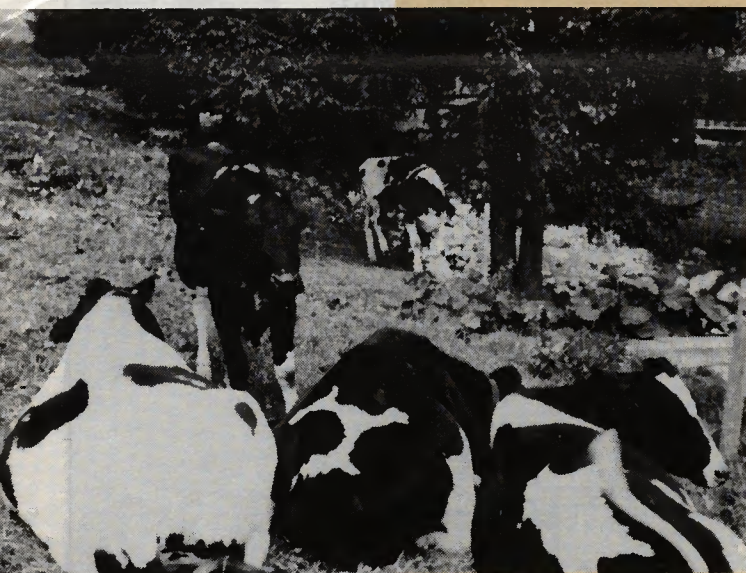
de nuire, on critique, on calomnie. Triste mentalité qui dénote un caractère sournois et mesquin. Tant de misères réelles existent autour de nous: le chômage, la maladie, le décès d'un être cher, la drogue, la solitude de la vieillesse... Et certains passent leur temps à se vautrer dans la boue, à semer la discorde. Comment peut-on en arriver là? Les régies ne devraient-elles pas prendre des mesures? Certaines n'y vont pas par quatre chemins. Elles menacent de renvoi ces locataires peu recommandables. Par contre, dans ces cas précis, elles sont au courant de ces procédés, mais préfèrent se taire... tant que les loyers rentrent. Et pourtant, cela fait plus de quinze ans que certains locataires habitent l'immeuble. Sans histoire pendant des années, vivant en parfaite harmonie avec leurs voisins. Et du jour au lendemain, c'est l'enfer provoqué par ces nouveaux locataires. Pensent-ils par ces coups tordus régenter l'immeuble? Peut-être provisoirement, car la vie réserve des surprises et qui sait, peut-être auront-ils un jour besoin d'aide? Ils se mettront alors à réfléchir quand on leur claquera la porte au nez... C'est ce qui les attend, s'ils ne changent pas de comportement.

Rose-Marie

portes tard dans la soirée, on vide la machine à laver pour faire sa lessive sans respecter le jour du locataire, on va même jusqu'à «fliter» le local de séchage avec un produit insecticide d'une odeur plus que désagréable qui imprègne le linge, on glisse sa poussière du palier sous le paillason d'en face, on ouvre portes et fenêtres de la cave pour que les vins soient en plein courant d'air, on va même jusqu'à téléphoner au milieu de la nuit... et j'en passe.

Je n'en croyais pas mes oreilles, mais après une petite enquête dans différents immeubles, tout s'est révélé exact. Pourquoi agit-on ainsi? Pourquoi toutes ces méchancetés? Tout simplement par jalousie, parce que le voisin gagne un peu plus, est mieux installé, s'offre quelques sorties, part en vacances. Et cela fait rager deux ou trois personnes mal intentionnées. Alors on cherche un moyen

Jalousie et mesquinerie se donnent la main pour créer une atmosphère pire que la pollution. Pour miner les nerfs de couples respectables et honnêtes, on emploie mille petits riens qui sabotent le moral. On passe l'aspirateur à huit heures le dimanche matin, on secoue ses tapis au-dessus du balcon du voisin, on claque les



Les animaux vivent en meilleure harmonie que certains locataires.

LE PRODU BUREAU

ORGANISATION de BUREAU

duplimob

Exposition
Givisiez - 037/26 26 93

REMION + TAREMBERG S.A.

CHAUFFAGES - SANITAIRE
FERBLANTERIE - COUVERTURE
PARATONNERRES

*Les installations sanitaires et de paratonnerres
ont été réalisées par nos soins*

1664 ÉPAGNY Tél. 029/6 23 33

Revêtements de sols
Tapis de milieu - Parquets

MD DISCOUNT COQUETTE

CH. MOREL - GRAND-RUE 61 - 1630 BULLE
☎ (029) 2 36 44

LA POSE DES PARQUETS A ÉTÉ EFFECTUÉE PAR
NOS SOINS

sassi

Carrelages Sassi S.A.

Carrelage et revêtement

1630 BULLE (029) 2 94 45 1700 FRIBOURG (037) 24 65 06

Un style et un service dans votre intérieur

nova casa interior

Revêtements de sols en tout genre
Parquets - Tapis - Rideaux - Papiers peints
«Meubles Design»

GIVISIEZ-CENTRE Tél. 037/26 41 20

murith+sa multiwatt

Electricité ☎ 029/2 82 20 2 81 83 1630 BULLE

Grand-Rue 45 Rue de la Sionge 44

INSTALLATIONS

- Courant fort
- Courant faible
- Téléphone
- Signalisation

Pour cette réalisation, exécution des
INSTALLATIONS COURANT FORT

Centre international de Glion (CIG) en Gruyère

Un atout de plus pour le tourisme et l'économie

Le Centre international de Glion en Gruyère est ouvert depuis le début du mois de septembre. Afin de permettre une mise en route par étapes et «*en douceur*» de l'établissement, l'inauguration officielle a été fixée en mars 1990.

Lors de la conférence de presse du vendredi 25 août passé, MM. Bernard Gehri, président du CIG, Francis Scherly, directeur en charge du développement, et

Aldo Moser, directeur du CIG à Bulle, ont présenté leur réalisation à une vingtaine de représentants de la presse suisse et étrangère. Une visite de l'immeuble, sous la conduite de M. B. Gehri, nous a permis d'apprécier la totale réussite de cette réalisation tant au point de vue architectural que du confort et de l'équipement technique mis en place pour l'enseignement proprement dit.

Vue générale du bâtiment à Bulle.



**Mooser
Electricité S.A.**
1630 Bulle

Champ-Francey

Concessionnaire SIB - EEF
Concessionnaire A + B PTT

Tél. 029/22 515

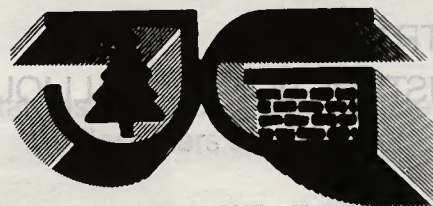
Installations électriques - Courant fort et faible

NOS PRESTATIONS:
installation de détection incendie, téléphone et courant faible

Jeckelmann & Giroud

Maçonnerie extérieure - Aménagement - Entretien

PAYSAGISTES



1636 BROC

☎ 029/6 11 33



Jean Pasquier et Fils SA

ENTREPRENEURS ET INGÉNIEURS
DIPLOMÉS

Réalisation des travaux de menuiserie,
fenêtres bois-métal

BULLE
029/3 12 81

FARVAGNY-LE-GRAND
037/31 23 92

Génie civil - Maçonnerie - Charpente
Menuiserie - Immobilier

ISSA SA

Isolations chaleur, froid et son

1630 Bulle
Rue Sciobéret 5
☎ 029/2 56 72

Peter Kübli



GEORGES SAUTEUR

Entreprise de GYP SERIE

Rte du Cloalet - 1635 LA TOUR-DE-TRÈME
Tél. 029/2 35 78



Fournitures générales pour hôtels et restaurants

Tél. (021) 960 31 31
Fax (021) 960 24 10
Télex 453 108



Chauffage - sanitaire
Conduites industrielles
Stores en tout genre

FRANÇOIS DUFFEY S.A.

☎ 029/7 10 44 - CH-1637 Charmey

Toute l'installation de chauffage
a été réalisée par nos soins

AGENCA

DÉCORATION
AGENCEMENTS

Route de Riaz 54
CH-1630 Bulle
Téléphone 029/2 41 41
Téléfax 029/2 11 30

a participé à la réalisation du Centre international de
Glion à Bulle



ATELIERS FIRMANN S.A.

BALUSTRADES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

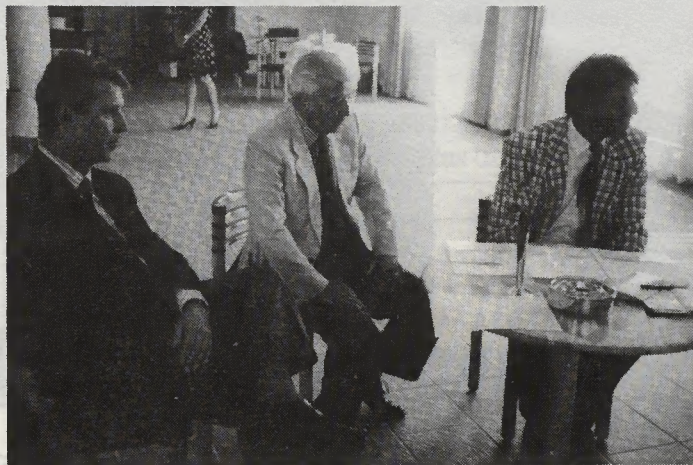
1630 BULLE - Tél. 029/2 71 20
Rue Léchère 1

Centre international de Glion (CIG) en Gruyère

Bulle présent dans le monde entier

M. B. Gehri a relevé entre autres la «*satisfaction permanente*» qui a régné tout au long de la construction à tous les niveaux: contacts avec les autorités, les entreprises et architectes. Précisons que le siège social de la Société se trouve à Bulle. Ainsi, après 17 mois de

travaux, le Centre va recevoir ses jeunes élèves: une trentaine de candidats de 18 nations différentes pour une formation en technique et administration hôtelière, 16 candidats à un cours d'observation et de mise à niveau, une douzaine de chefs de service d'une compagnie italienne, 15 directeurs d'écoles hôtelières grecques et jusqu'en mars 1990 une dizai-



Les dirigeants du Centre international de Glion et Bulle en Gruyère, de g. à dr.: MM. Aldo Moser, directeur à Bulle, Bernard Gehri, président, et Francis Scherly, directeur en charge du développement.

L'une des salles équipée pour l'informatique.



ne de jeunes gens en provenance du Sultanat d'Oman. D'emblée on note ici le caractère international de ce Centre. Et c'est là précisément que Bulle et la Gruyère vont bénéficier d'un impact publicitaire extraordinaire qu'il est impossible de chiffrer, tant il devrait être important. Quelques exemples en vrac: plus de 30 journaux, agences de presse, bureaux de reportages, journaux professionnels, l'Office suisse d'expansion commerciale, ainsi que radio et TV ont reçu une documentation complète à l'occasion de l'ouverture du Centre. *Bulle et la Gruyère* figurent désormais dans les luxueuses brochures éditées

TECHMATIC^{SA}

Toutes les installations frigorifiques ainsi que la récupération de chaleur ont été réalisées par nos soins

Rue du Verdel 8
Succ. en Valais

BULLE

Tél. 029/ 2 65 44
Tél. 027/25 13 81

Elément SA

Usine de béton précontraint

Eléments pour: habitations, génie civil, ponts, tunnels, cages d'escaliers et ascenseurs

1712 Tavel (Fribourg)
Téléphone 037/44 18 81 - Téléfax 037/44 23 10



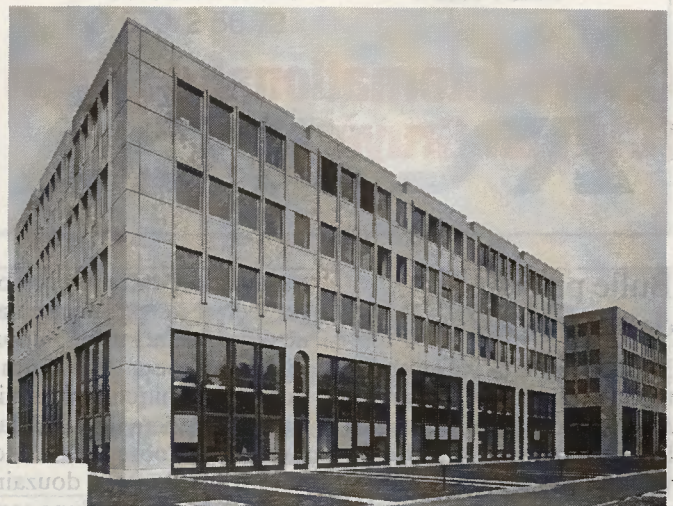
ISSA SA
Isolations chaleur, froid et son

1630 Bulle
Rue Sciobéret 5

Peter Kübli



Centre multiprofessionnel Gland/VD



Centre Administratif, Lausanne-Vidy

**Les constructions
Steiner
comptent parmi les
investissements
les plus sûrs et les
plus durables**



«Centre International de Glion en Gruyère», Bulle

STEINER

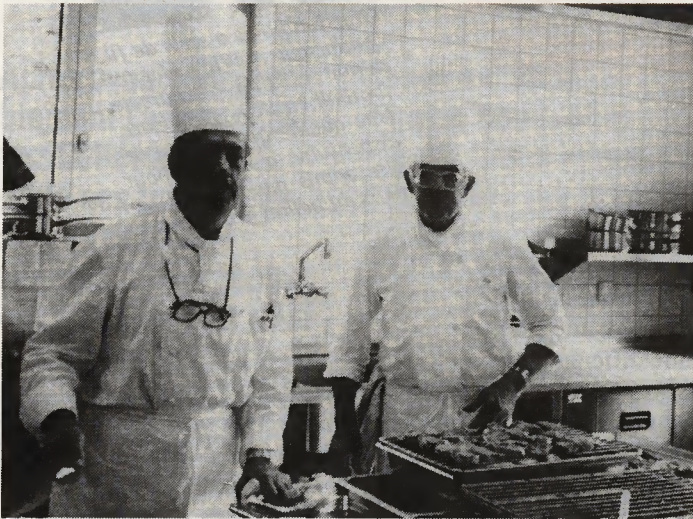
Karl Steiner SA
Entreprise générale

28, Quai du Seujet, 1201 Genève
Téléphone 022-732 33 32, Fax 022-731 78 46

33, Route de Chavannes, 1007 Lausanne
Téléphone 021-24 98 11, Fax 021-24 13 23

Hagenholzstrasse 60, 8050 Zürich
Telefon 01-305 22 11, Fax 01-305 22 70

Centre international de Glion (CIG) en Gruyère



Les «Grands Chefs» à leurs fourneaux.

par le Centre à Glion, aux côtés des Ecoles hôtelières de Genève, Lausanne, Montreux, Lucerne et Zurich. Ces brochures sont distribuées dans le monde entier. Et comment évaluer l'impact extraordinaire que peuvent avoir dans leurs milieux professionnels et touristiques les élèves eux-mêmes (400 élèves à Glion et à Bulle pour 1989/90, de 45 nationalités) en provenance du monde entier, lorsqu'ils retourneront chez eux! En réalité, il faut le dire et le répéter: ce Centre international de Glion

à Bulle en Gruyère c'est une nouvelle et très grande chance pour notre tourisme et notre économie en général. Souhaitons que les instances régionales et cantonales concernées sauront profiter de cette présence avec doigté et dynamisme.

En réitérant nos félicitations aux responsables du Centre pour leur magnifique réalisation, nous leur souhaitons tout le succès qu'ils en attendent.

Pierre Alex Bugnard

La salle à manger.



PERROUD & PASQUIER

Le spécialiste de l'enveloppe du bâtiment

Asphaltage
Etanchéité - Isolation
Couverture-Ferblanterie
Chapes en asphalte coulé
Service entretien

1607 Granges (Veveysse)

1701 Fribourg
Bd de Pérolles 7A

Tél. 037/22 57 88
Téléfax 037/22 82 70

Tél. 021/907 78 74

Téléfax 021/907 78 95



18, rue de Vevey - BULLE

TOUTE LA
SIGNALISATION
A ÉTÉ RÉALISÉE
PAR NOTRE
ATELIER DE
GRAVURE



raboud cuisines sa
agencement de cuisines

exposition permanente
devis sans engagement

1643 gumefens
fax 029/5 28 47

tél. 029/5 16 59
privé 029/6 20 48



Roulin Frères

Entreprise de peinture - Tapisserie
Rénovation de façades
Crépis synthétiques
Isolation périphérique

Le Cloalet - 1636 Broc
Tél. 029/6 27 62

therma

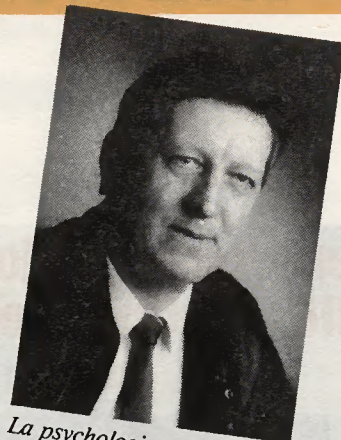
Therma Cuisines professionnelles SA

Planification, fabrication et fourniture
d'installations complètes pour cuisines professionnelles

1000 Lausanne - 6, av. d'Ouchy 64 - ☎ 021/27 64 64
3280 Morat - Rte de Fribourg 25 - ☎ 037/71 24 71

Willy Haenni:

«Comment j'ai mis Chapuisat dans ma poche!»



La psychologie a servi de fil conducteur à Willy Haenni durant ses 11 ans d'arbitre de football en ligue supérieure. Une qualité qu'il estime indispensable à l'arbitre pour être admis par tous les acteurs du ballon rond.

«Je jouais en 3^e ligue avec le FC Montet et j'ai été expulsé par l'arbitre Marcel Haering. Ma réaction? J'ai tourné le dos au football pour m'orienter vers l'arbitrage», précise Willy Haenni qui explique ainsi la raison qui l'a incité à devenir arbitre.


A 47 ans, il vient d'abandonner le sifflet. Pas nécessairement pour une question d'âge: «Du fait que mon frère Charly a accédé en ligue supérieure, il y a incompatibilité. Effectivement, deux frères ne peuvent pas arbitrer en même temps à ce niveau». La longue silhouette de Willy Haenni a foulé les pelouses de moult terrains de jeu, comme il le révèle lui-même: «Durant 11 ans j'ai arbitré en ligue supérieure (1^{re} ligue et ligue nationale A et B). Il doit s'agir d'un record». La passion du sifflet lui a aussi permis de vivre des aventures qu'il pourrait énumérer des soirées durant: «C'est une expérience merveilleuse et très positive que j'ai vécue durant cet-

te période. Ce hobby - car je considère l'arbitrage comme tel - m'a donné la possibilité de créer des contacts avec une quantité de personnes de genre différent. Ainsi, parmi mes meilleurs souvenirs, je cite celui qui m'a permis de nouer des contacts réguliers avec un délégué aux affaires culturelles d'Albanie. Ce pays, à l'accueil si chaleureux, m'a profondément marqué au cours de mon bref séjour que j'ai vécu lors d'un match où je fonctionnais comme juge de touche».

Lorsque Diego Maradona prétend que c'est la main de Dieu qui a marqué le but de l'Argentine lors du Mondial 1986, Willy Haenni rétorque: «Maradona est un tricheur, c'est tout. Mais je n'accuse pas l'arbitre en la circonstance», et de s'empresser d'enchaîner: «Il n'y a pas d'arbitre malhonnête. Chaque arbitre est sincère», et d'admettre: «L'arbitre peut se tromper, c'est vrai, mais ce n'est pas une raison pour mettre en cause sa bonne foi». L'arbitrage requiert une qualité indispensable selon Willy Haenni: «La psychologie avant tout. Le règlement?

Chacun le connaît. Il importe que l'arbitre doit d'abord être psychologue, avoir le sourire facile, savoir encaisser les coups et accepter les critiques». Une anecdote pour étayer sa thèse: «Je dirigeais un match opposant Xamax à Lausanne. Après quelques minutes de jeu, Chapuisat me dit: vous êtes mauvais; je lui réponds avec un sourire. Peu après, Chapuisat rate une passe et moi je lui dis: vous êtes mauvais. Avec un clin d'œil, il me dit alors: vous êtes vraiment le plus fort!» L'homme en noir de Cugy conclut cette anecdote en poursuivant: «Voilà comment j'ai mis Chapuisat dans ma poche et le match ne m'a posé aucun problème». Jamais récusé par un club, Willy Haenni mérite d'être cité en exemple pour sa psychologie qui lui servit de fil conducteur.

cir




VOUS RECONNAISSEZ-VOUS?

Si tel est le cas, annoncez-vous par écrit auprès de:

RÉDACTION DE FRIBOURG ILLUSTRÉ
Case postale 331
1701 Fribourg

Un abonnement de trois mois à notre revue est offert uniquement aux personnes figurant sur les photos.



FRIBOURG-GOTTÉRON

Une cuvée qui promet

Après avoir vécu péniblement l'action «**Sauvez Gottéron**» qui a porté ses fruits et assuré le destin de l'équipe fribourgeoise qui a d'autre part réussi à garder sa place en ligue A, les dirigeants du HC Fribourg-Gottéron se sont séparés d'un noyau malsain qui était probablement à l'origine des mauvais résultats durant ces quatre saisons écoulées.

Le club fribourgeois, cuvée 1989/90, se présente avec un nouveau visage qui inspire con-

fiance du fait qu'il n'existe semble-t-il plus de clans et que l'ambiance est favorable au jeu d'équipe. Avec une moyenne

d'âge de 23 ans, le HC Fribourg-Gottéron est cette année le club le plus jeune de la ligue A.

De l'intelligence et des muscles La volonté des dirigeants du club de St-Léonard, comme de l'entraîneur et des joueurs, est de reconquérir le public et d'accueillir au minimum 5500 spec-



Quand le président du club fait sa tournée d'inspection sur la glace...

Photo G. Bd



L'entraîneur Mike Mc Namara a du pain sur la planche! Photo G. Bd

tateurs par match à domicile, ce qui serait considéré comme un soutien efficace au HC Fribourg-Gottéron dont le budget dépasse 3 500 000 francs. Après déduction de sommes importantes versées à la commune, au mouvement des jeunes et aux organisations sportives, il ne reste que 2 917 000 francs pour les finances de l'équipe fanion. Le souhait du comité est de ne pas tomber dans les chiffres rouges cette prochaine saison ou de ne pas avoir à supporter un déficit trop lourd. C'est pourquoi il compte sur une participation massive de la population aux matches qui auront lieu à la patinoire communale de St-Léonard.

Désireux d'avoir sur la glace des joueurs au gabarit plus imposant que ces dernières saisons, les entraînements physiques ont porté essentiellement sur la force et le développement des muscles. Souhaitons que le résultat acquis dans le domaine musculaire soit profitable au club fribourgeois dont le capitaine est le jeune Christian Hofstetter, lequel fait également confiance à son «équipe».

Et comme l'a précisé Jean Martinet, le dynamique président du HC Fribourg-Gottéron, l'esprit d'une équipe se forge dans la solidarité. Son vœu est de vivre une saison de hockey sur glace sans tricheurs, ni sanctions.

Il est vrai qu'avec l'arrivée de treize nouveaux joueurs au sein du club, la tâche de l'entraîneur Mc Namara n'est pas aisée. Il sera cependant soutenu dans son travail technique par Paul-André Cadioux, dont la compétence est un atout bienvenu pour l'équipe fribourgeoise.

Le HC Fribourg-Gottéron, cuvée 1989/90.

Photo J. Mülhauser



G. Bd

LA CHASSE



CRÉSUZ



Menu du braconnier!

Salade de perdreau au vinaigre de raisinets

Fricassée de bolets aux fines herbes

Filet de lièvre aux fruits moutardés

Médallions de chevreuil à la crème

Poires à botzi au vin cuit - Glace cannelle

Fr. 59.-

Réservations souhaitées

J.-C. + M.-C. Sudan-Pfulg - ☎ 029/7 12 86

Auberge d'Aury-Rosé



La chasse est arrivée

Civet et médaillons de chevreuil
Sur commande, selle de chevreuil

Fam. Dominique Berger
1754 Rosé

Tél. 037/30 22 12
Fermé le mardi



Auberge- Restaurant de la Fleur-de-Lys PORSEL (près Oron)

Famille AYER-PERROUD - Tél. 021/907 71 81

LA CHASSE EST ARRIVÉE

Civet, médaillons, selle et gigue de chevreuil, râble de lièvre
garniture de chasse

Réservez vos tables s.v.p.

Salle pour noces, banquets et sociétés: 200 places



HÔTEL RESTAURANT

LE MOLESON

1752 Villars-sur-Glâne

Spécialités de chasse:

Ex.: SELLE DE CHEVREUIL GARNIE
pour 2 pers., Fr. 55.-

Fam. N. Guinnard - Tél. 037/41 12 80



NOTRE SPÉCIALITÉ DE CHASSE

Médallions de chevreuil

Garniture et spätzlis maison

Selle sur commande

1700 FRIBOURG
Rue de Lausanne 25

H. Buchs-Süptitz Tél. 037/22 32 19



Hôtel Zum Roten Kreuz
1735 Giffers / Chevilles
☎ 037/38 11 25

vous propose ses fameuses

spécialités de la chasse

Fam. T. Zbinden-Theurillat

Café-Restaurant-Pizzeria

Actuellement

**AUX
TROIS
TREFLES**

**SPÉCIALITÉS
DE
CHASSE**

BULLE, RUE DE VEVEY

CHEVREUIL: GIGOT, SELLE, MÉDAILLONS, CIVET

LIÈVRE: RÂBLE ET CIVET

Autres spécialités sur commande

A. SANTAROSSA-RICHON - Tél. 029/2 72 78

PROPOS DE TABLE

Selle de chevreuil froide



Cette spécialité de gibier est attribuée à la cuisine anglaise, moins à cause de la selle de chevreuil, qui est également préparée de cette façon ailleurs, que pour la sauce dite Cumberland. Celle-ci a été créée en l'honneur du duc Ernest Auguste de Cumberland (1845-1923). Les inventeurs de la sauce sont cependant des cuisiniers de Hanovre. Peut-être devrait-on parler d'une spécialité européenne.

1 selle de chevreuil (2 kg environ), lait caillé, 3 baies de genièvre, 1 feuille de laurier, 5 grains de poivre, 3 tranches de citron, sel, poivre, 250 g de tranches de lard, 100 g de beurre.

Sauce Cumberland: pelure d'une orange, 3 cuillères à soupe de vin rouge ou de porto, 200 g de gelée de groseilles, 1 cuillère à thé de moutarde anglaise, sel, jus de citron.

Enlever la peau de la selle et la mettre pendant deux jours dans une marinade faite de lait caillé, baies de genièvre, feuille de laurier, grains de poivre et tranches de citron. La tourner de temps en temps, puis la faire égoutter, bien la sécher dans un linge, frotter de sel et de poivre, puis l'entourer de tranches de lard.

La mettre dans une rôtissoire, l'arroser de beurre chaud et la faire rôtir au four à feu moyen pendant 40 à 60 min., de sorte qu'elle reste rose à l'intérieur. Durant la cuisson, l'arroser de temps à autre d'eau bouillante. 10 min. avant la fin de la cuisson, enlever le lard et faire brunir la viande. Laisser refroidir, puis séparer les filets de l'os, les couper en biais, puis reconstituer les filets sur l'os.

Pour la sauce: couper la pelure d'orange en fines lamelles, les faire cuire 15 min. dans le vin, laisser refroidir, puis mélanger avec le restant des ingrédients.

HÔTEL DE LA BELLE-CROIX

1680 ROMONT

Tél. 037/52 23 41

Famille
Dorthe-Ecoffey



Restauration soignée
Chaque jour, le jambon
de campagne à l'os

Truites de rivière
et notre carte variée

Spécialités de CHASSE

Chambres tout confort

Fermé le jeudi

FESTIVAL DE LA CHASSE

1989

Du 2 au 14 octobre

chaque jour
dégustez nos spécialités dans un
DÉCOR DE CHASSE INOUBLIABLE
SPÉCIALEMENT CONÇU POUR L'OCCASION

GRAND BUFFET DE CHASSE
À DISCRÉTION

vendredi 6 et samedi 14 octobre

Fr. 50.- par pers.
Réservation
indispensable
Tél. 029/7 10 13



Hotel Cailler

CHARMEY



Auberge - Café - Restaurant

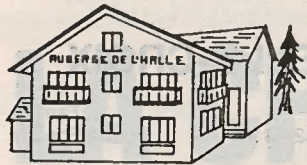
Le Lion d'Or

1680 ROMONT

Tél. (037) 52 22 96 - Grand-Rue 38

ACTUELLEMENT
LES SPÉCIALITÉS DE CHASSE

C. BRODARD



Ouverture de la chasse début octobre

Auberge de l'Halle

Civet de chevreuil
Médallions de chevreuil

1680 ROMONT

Tél. 037/52 21 47

NORBERT BRODARD-MAGNIN

Sur commande:

Selle de chevreuil

Ainsi que menu du jour
et mets à la carte

Fermé le dimanche

JEUX ET DIVERTISSEMENTS



E	H	A	H	U	E	D	O	E	E	L	L	E	M	A	L	O	A
M	Y	C	E	N	E	T	T	E	I	T	B	O	L	E	T	M	M
O	G	E	R	E	I	T	T	M	N	O	R	S	U	N	A	P	A
L	H	T	N	D	O	O	A	O	U	C	I	S	E	N	E	H	D
O	O	A	E	S	I	C	D	L	H	E	A	M	I	Z	C	A	O
H	P	B	S	P	E	R	E	E	L	U	I	T	I	V	N	L	U
C	H	U	E	L	E	D	L	B	C	L	E	Z	E	O	O	E	V
I	O	L	L	P	E	L	I	E	A	T	E	N	R	L	I	E	I
H	H	A	O	N	A	T	C	H	U	D	E	U	S	V	R	L	E
T	E	C	E	Q	S	L	E	E	I	N	B	E	E	E	E	L	R
H	Y	I	U	E	A	H	M	O	E	U	L	L	I	T	T	E	E
L	G	E	M	T	E	O	L	U	A	L	L	T	A	O	L	M	H
E	O	O	H	H	U	L	S	A	I	A	N	T	A	L	S	U	E
E	C	R	T	C	A	E	P	E	H	O	I	G	E	A	H	C	I
R	E	N	H	H	U	Y	R	P	V	B	A	V	H	T	O	S	N
O	A	E	P	S	I	O	B	A	A	R	L	A	N	B	L	E	U
P	S	H	U	E	V	A	S	H	I	E	M	O	L	O	T	N	E
S	E	I	B	I	L	L	O	C	H	E	L	L	E	T	R	O	M

C'EST SÛR,
JE SUIS SUR LA BONNE PISTE.



Nouveau: prêt avec suspension
de remboursement
Information instantanée: tél. 037-22 38 62

Prêt-confiance
Leasing
Placements



Finalba

VISA

Banque Finalba, filiale de la Société de Banque Suisse
Rue de Romont 15, 1701 Fribourg, tél. 037-22 38 62, ouvert lundi-
vendredi, 8.00-18.00 h sans interruption.

Téléphonez-nous ou passez nous voir.

Mot secret: 12 lettres cachées

par A. Girard

- | | | |
|---------------------|------------|------------|
| Acetabula | Habitat | Otidé |
| Agaric | Hébélomes | Panée |
| Aliment | Helvelle | Panus |
| Amadouvier | Hygrophore | Panthère |
| Amanite-tue-Mouches | Lamelle | Pézize |
| Auburon | Laqué | Phalle |
| Bleu | Lépiote | Phalloïde |
| Bois | Limacella | Roussotte |
| Bolet | Lycoperdon | Saveur |
| Boule de neige | Marasmes | Savonnier |
| Chapeau | Meunier | Sauce |
| Clathre | Morchella | Souche |
| Collybies | Mortelle | Spore |
| Comestible | Mycène | Noiret |
| Délice | Odeur | Tricholome |
| Entolome | Omphale | Vénéneuse |
| Escumelle | Oreilles | Volve |

SOLUTION DANS NOTRE PROCHAINE ÉDITION.

SOLUTION DE NOTRE JEU PRÉCÉDENT:

Horizontalement: Châbles-Albeuve-Progens-Cerniat-Autigny-
Chandon-Cousset.

Verticalement: Begnins.

P VOUS AUSSI !!! P

DES PRIX PLANCHER QUE NOUS VOUS OFFRONS
JUSQU'AU 31.12.89
POUR CAUSE DE REMISE DE COMMERCE

DES CENTAINES D'IDÉES CADEAUX

SOTTAZ MEUBLES

1724 LE MOURET
☎ 037/33 20 44/45

Z VOUS AUSSI !!! Z

A mon frère handicapé

de Louis GAVILLET

Quand je te vois, mon frère,
Assis dans ton fauteuil,
Ton regard de lumière,
Ton sourire qui accueille,
La joie dans ton visage,
Sur ton front le bonheur,
Je reste comme étourdi
En te voyant sourire!
Et je te dis merci
De me faire voir la vie.

Le ciel n'a pas pour toi
Eu tellement de faveurs.
Il a posé un poids
Au plateau de la douleur
Et chargé sur ton dos
Cet injuste fardeau.

Je détourne mes yeux,
Car je me sens honteux
D'avoir tout fait pour ceux
Qui ont tout reçu... de Dieu.
Oui, moi l'homme bien portant,
Race des «mange-tout»,
J'ai construit uniquement
Pour ceux qui avaient tout,
Car j'ai fait des trottoirs
Où tu ne peux monter,
Construit portes et couloirs
Où tu ne peux passer,
Des trains et des voitures
Que tu ne peux pas prendre,
Des escaliers roulants
Que tu ne peux descendre,
Et ni monter d'ailleurs!

Je pourrais par milliers
Te citer des exemples
Où je n'ai pas pensé aux défavorisés.
A tellement vouloir passer pour important,
Avec ce grand orgueil des êtres supérieurs,
Je n'ai construit qu'avec l'argent,
Oubliant de construire avec le cœur.

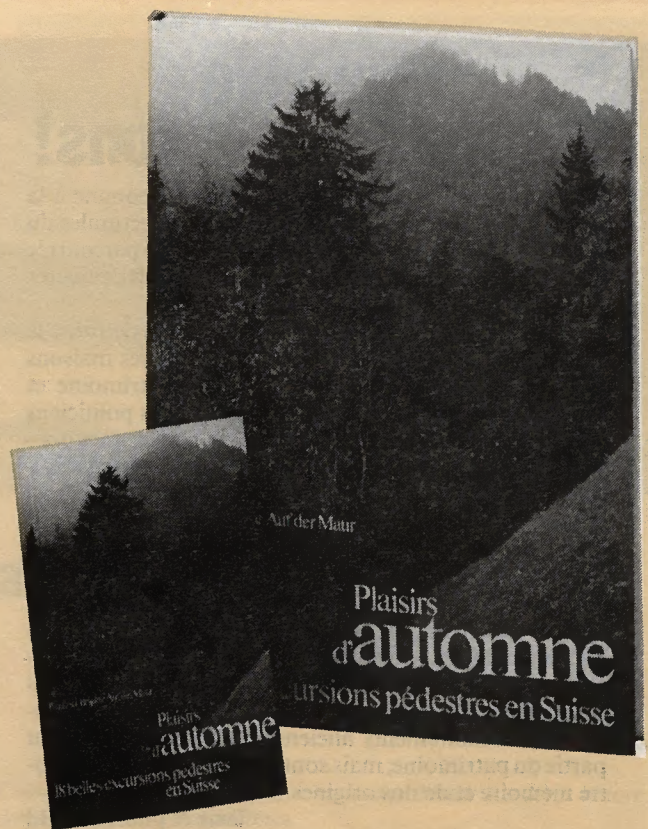
Je te promets mon frère
De faire mieux à l'avenir,
Pour que sur toute la terre
On mérite ton sourire.

PARLONS FRANÇAIS

«Tous les cinq sortants»

Dans un commentaire des élections bernoises (29 avril):
«Les citoyens n'ont pas voulu punir leurs conseillers d'Etat
pour l'affaire des caisses noires: *tous les cinq sortants* sont
réélus.»

Cette phrase est comme de l'allemand littéralement traduit
(*Alle die fünf...*) En français: les cinq sortants sont tous
réélus.



Plaisirs d'automne

La dernière édition Silva vous propose dix-huit belles excursions pédestres en Suisse. Brigitte et Franz Auf der Maur les ont toutes réalisées avant de vous les présenter par le texte et l'image. Outre les beautés naturelles du paysage, ces deux auteurs vous parlent des curiosités historiques et des traditions populaires. Cet ouvrage de 124 pages ne contient pas moins de 190 photos en couleurs prises durant les randonnées. Les excursions pédestres décrites dans cet album illustré vous mèneront aux quatre coins de la Suisse, du Val-de-Travers au coin le plus oriental du pays, le Val Sinestra en Basse-Engadine, et du Randen, près de Schaffhouse, à la vallée du Rhône. Nous avons veillé à éviter les sentiers battus et choisi des itinéraires n'exigeant pas trop d'efforts physiques de la part des randonneurs, afin de permettre aux familles avec enfants et aux retraités de les suivre également. Cet album illustré est complété par une brochure de randonnées (incluse dans le prix) comportant des petites cartes en couleurs et des descriptions d'itinéraires avec indications des altitudes, des accès et des retours, des possibilités de restauration et d'hébergement en cours de route ainsi que de la durée de l'excursion - un livret facile à glisser dans la poche et à emporter partout. Deux autres ouvrages sur les randonnées de printemps et d'été sont en préparation. Ils paraîtront au cours de ces deux prochaines années.

«Plaisirs d'automne - 18 belles excursions pédestres en Suisse»
Editions Silva, Zurich
500 points Silva + Fr. 23.50 (+ frais d'envoi).

Que vive les vieilles maisons!

Partout dans le pays de Fribourg - en ville comme à la campagne - on redécouvre les valeurs architecturales du passé. On constate qu'un esprit de rénovation parcourt le canton où il y a encore des milliers d'anciennes demeures à sauver de la démolition.

Trop de bâtiments de grande valeur ont été détruits, le moment est donc venu de protéger ces vieilles maisons qui représentent une richesse de notre patrimoine et d'élever la voix pour se faire entendre par les politiciens qui plaident trop souvent la démolition d'anciennes maisons pour favoriser une exploitation intensive du sol, mais aussi pour attirer de nouvelles industries. Et aussi pour faire comprendre aux propriétaires comme aux entreprises de construction que cette richesse du patrimoine mérite mieux qu'une spéculation foncière et des bénéfices fabuleux.

Quelles que soient les raisons qui poussent quelqu'un à s'engager dans la rénovation d'une maison du passé, l'essentiel reste que l'attitude adoptée par les autorités et les propriétaires de maisons nous incite à prendre conscience que les monuments anciens ne font pas seulement partie du patrimoine, mais sont aussi des gardiens de notre mémoire et de nos origines.

Texte et photos G. Bd



Il y a une dizaine d'années, les frères Bernard et Philippe Micheloud, promoteurs dynamiques de la station de Moléson s./Gruyères, se rendaient acquéreurs du chalet d'alpage de «La Chaux Dessous». Celui-ci, propriété de la commune de Gruyères, situé à proximité immédiate de la station, n'était plus en exploitation. Condition impérative de la vente = le caractère traditionnel de la vieille bâtisse, datant de 1827, et partie intégrante du patrimoine régional devait être conservé.

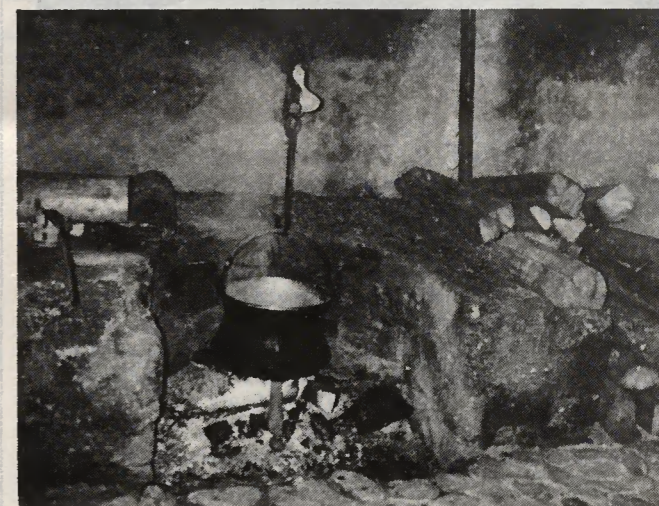
Au cours des dernières années, un projet de musée du fromage avait fait l'objet d'une étude approfondie. En définitive il fut abandonné pour diverses raisons, économiques principalement. MM. Micheloud remirent alors l'ouvrage sur le métier. Aujourd'hui l'aménagement du chalet est en cours de réalisation pour la création d'une fromagerie d'alpage et centre de promotion des produits régionaux. Le concept développé par



Chalet de La Chaux Dessous à Moléson Futur centre de promotion

M. Philippe Micheloud prévoit, en saison d'été, la fabrication de vacherin, tommes et sérac selon la méthode traditionnelle, la promotion et la vente de tous les produits laitiers fribourgeois, ainsi que des spécialités comme chocolat, meringues, salamis, produits de la borne, etc., ainsi qu'une présentation de la vigne et du vin. (Ceci avec la participation de Cremo, Chocolat Villars, Salami Epagny et Provins SA.) Diverses animations touristiques et culturelles, expositions, pourront s'y dérouler dans un cadre authentique qu'il faudra découvrir absolument.

Chalet de La Chaux Dessous à Moléson-Village: «le foyer rénové dans le respect de la tradition».



Chalet de La Chaux Dessous: le saloir attendant, qui sera lui aussi rénové.



De l'avis des connaisseurs, la charpente complètement dégagée supportant la toiture est l'une des plus imposantes et des plus belles du pays. Actuellement la toiture a été refaite, en bardeaux, par le maître tavillonneur Joseph Doutaz, d'Epagny. La cuisine, avec sa borne et la chambre à lait, est rénovée et opérationnelle. Les travaux continuent et les propriétaires pensent terminer les travaux pour une inauguration au printemps 1990. Lors de la pose du sapin, une trentaine d'invités entendirent MM. Bourqui, ancien directeur de l'Ecole d'agriculture de Grangeneuve,

André Gremion, syndic de Gruyères (et ancien garçon de chalet du lieu en 1941) et Bernard Bovet, teneur des alpages voisins des Reybes, dirent leur satisfaction de voir ce chalet revivre au service de notre tourisme gruérien. Les frères Micheloud furent félicités pour leur dynamisme et leur courage, car il en faut pour s'atteler à une telle tâche. Des vœux de succès les accompagnent dans leur entreprise qui s'insère logiquement dans le cadre de Moléson-Village.

Texte et photos
Pierre A. Bugnard



L'œuvre de l'artiste peintre

Armand Niquille

Solitaire superbe, Niquille s'inscrit en poète du réel et de la couleur, capable d'accueillir avec une débordante et profonde sympathie jusqu'aux accidents de la matière picturale. Il refuse la tension, le cérébralisme et tout un pain sec que l'on nous sert sous prétexte de pureté. Il se soucie d'assurer à ses amateurs l'antique et traditionnelle délectation. Ses fruits sont visiblement

Bulletin de souscription

à envoyer aux **Editions Fragnière SA** - Route de la Glâne 31 - Case postale 331 - 1701 Fribourg.

Je commande _____ exemplaire(s) de l'ouvrage **Armand Niquille**.

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

NP/Localité: _____

Je payerai

- par virement postal
- par virement bancaire

Lieu et date: _____ Signature: _____

cueillis dans tous les vergers du possible et de l'impossible, tout en étant mûris par le seul pinceau.

Ce fut là très précisément la vision de l'énorme et délicat Hans Fries, le fils du boulanger de la Planche. Si on la retrouve aujourd'hui chez Armand Niquille, c'est donc quelle serait fribourgeoise - du moins en périodes privilégiées. Elle l'est même jusque dans ses motifs et ses thèmes. En définitive, une exposition Niquille n'est pas simplement un événement, c'est un événement fribourgeois.

Marcel Strub

Ce livre de format 23 × 33 cm comprend 240 pages illustrées par des photos de J. Mülhauser. Il est écrit par l'artiste lui-même avec la collaboration de Mgr Pierre Mamie, Roland Ruffieux, Claude Pochon, Michel Terrapon, Philippe Rosis, Walther Tschopp, Luc Dumas, Jacques Biolley, Etienne Chatton.

Prix de souscription: Fr. 97.50.

Prix de vente: Fr. 146.50.

Parution: automne 1989.

Ellen Brustlein

Née en 1929 à Copenhague

Sous le charme de la légèreté

Dans le domaine pictural, l'aquarelle permet de développer une forme extrêmement douce et légère de l'expression, ce qu'a parfaitement compris M^{me} Brustlein. Sous un coup de pinceau habile et empli de finesse, l'artiste engage le spectateur dans un univers de contemplation «ouatée». Le jeu des couleurs revêt une grande importance et l'utilisation de celles-ci demande beaucoup de goût et de sûreté. Venue sur le tard à la peinture, Ellen Brustlein révèle, au travers de la sérénité un peu naïve de ses peintures à l'eau, une intuition remarquable et probablement un don pour la simplicité dans l'art de la corrélation.

Les premières impressions lors de l'observation de l'ensemble de l'œuvre nous emmènent dans le monde de l'éloquence, de la joie et de la frivolité de la vie. Les choses sont belles parce que nos yeux savent parfois les contempler avec le cœur, pensée que l'on retrouve dans les paysages de M^{me} Brustlein. Plus on les regarde, et plus ils sont ravissants. On y sent l'amitié et la force tranquille, la douceur et la générosité.

Messenger des Alpes 1987

GALERIE L'ATELIER - Les Granges - 1725 Ecuwillens.

Exposition ouverte jusqu'au 15 octobre 1989. Du jeudi au dimanche, de 14 h 30 à 20 heures.





Souvenir de la mob 1914-18 et 1939-45

Cette photo nous a été remise par M. Joseph Python, av. Vallonbresse 79, à Prilly, lors d'un passage sur sa terre d'origine. Elle nous montre feu Albert Papaux, de Cottens, que nous voyons au premier rang, deuxième depuis la droite, en tenue militaire de la guerre 1914-18, entouré de ses neuf fils qui ont tous fait la mob

1939-45. Celui que nous voyons en médaillon est également un fils, décédé en 1932, ce qui porte à dix le nombre des enfants de feu Albert Papaux, lequel devait être fier de sa famille. A l'heure actuelle, ils ne sont plus que trois encore de ce monde, celui qui se trouve au premier rang, à droite, le deuxième et le troisième du deuxième rang depuis la droite. Nous devons reconnaître que voir une famille de dix fils, tous en tenue militaire, est déjà un fait rarissime qui méritait d'être relevé dans notre revue.

G. Bd

LE KOURIA PATÉJAN

La lethon dè korâdzo

*Lya di dzoua ke chon dinche fê
To y va bin, ou bin to y va mô
Otri, mè chînbyâvè ke to oudrè dè travè
Ma, le chèlà lyè montâ bin hô
Kemin por mè dre: mouja pâ a règrè
Ma vouète vè la hye... lé-hô*

*Du ha minuta, to lyè bin jelâ
Y lê rê-oyu lê j'oji, lou rê-beîâ a tsantâ
Lè botyè rê-hyorechâvan din lê prâ
E toîè lê dzin chè chaluâvan bin bâ
Lèchpri trantchilo, le kâ rê-abadâ
Mè chu de, intre-mè, rijola è môgrèa pâ*

*Chu têra, lya di dzin mô din lou py
Di dzin vichâ, to rêtoûâ, dè kroulye chindâ
Tsemin fajan, tiîha bâcha, y lê rinkontrâ
On'invalido, chu chon tsèrè, to rêdzolyi
Y ma chaluâ bin adrê, avu on galé fôri
Kemin por mè dre... prin la ya d'la bouna
pâ*

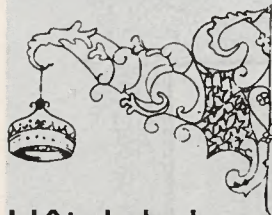
*Bin di kou, lê malâdo no balyon a
rèmourjâ
No fan a chintre, chîn maniganthe
Ke kan to chînbyè vigni avô chu la tiîha
Vo pouèdè kore, vo chôvâ, avi d'la tsanthe*



*Vouitidè a l'intoua dè vo, vo vo chintri
to bènirâ
Dzolya è to kontin d'ithre in bouna chindâ*

Guton Girâ

SÂLES (GR)



Hôtel de la Couronne

Du vendredi 6 au dimanche 15 octobre excepté mardi 10
CONCERT TYROLIEN

Même orchestre

Fam. B. Saudan-Briguet
Tél. 029/8 81 12

Dimanche 8 et lundi 9 octobre,
dès 15 h et 20 h 30

GRANDE BÉNICHON

avec le célèbre orchestre
«FERNITZER SPATZEN»

Dimanche: concert-apéritif
Menu traditionnel BAR

Dimanche 15: RECROTZON
MENU: jambon, chasse

Prière de réserver vos tables s.v.p.



HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Samedi 7
et dimanche 8 octobre

GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel

SAMEDI 14: GRAND BAL
Dimanche 15: RECROTZON

Salle pour noces et banquets
de 20 à 140 places

1631 BOTTERENS - Fam. B. BARRAS - Tél. 029/6 16 19
GRAND PARKING

GUMEFENS

Auberge de la Cigogne

Samedi 7 octobre, dès 20 h 30
Dimanche 8 octobre, dès 15 h et 20 h

GRANDE BÉNICHON

avec l'orchestre «EUROPA»

Menu traditionnel

Dimanche 15 octobre: MENU DE BÉNICHON

Fam. Fragnière-Allemann - Tél. 029/5 21 55

La Crèmerie Tea-Room Châtel-St-Denis



René PILLOUD - Tél. 021/948 71 87

Son délicieux café - Ses glaces maison - Ses coupes aux fruits à la crème
- Ses délicieuses croûtes au fromage

LE MOURET HÔTEL-RESTAURANT DE LA CROIX-BLANCHE

Dimanche 8 octobre

GRANDE BÉNICHON

avec l'excellent orchestre «LES KING'S», 6 musiciens

Menu traditionnel, veuillez réserver vos tables s.v.p.

LUNDI 9: BÉNICHON D'AUTREFOIS - Danse dès 20 h

Dimanche 15: RECROTZON

Marie-José Angéloz et Louis Pasquier
Tél. 037/33 11 36 Fermé le mercredi



VUADENS HÔTEL-RESTAURANT DE LA GARE

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

Dimanche 8
et lundi 9 octobre

GRANDE BÉNICHON

avec l'orchestre «VARIENCE»

Le berceau du
«Ranz des vaches»

**DIMANCHE 15
RECROTZON**

Menu traditionnel
Veuillez réserver s.v.p.

Réservez votre dimanche 8 et votre lundi 9 octobre pour fêter la



GRANDE BÉNICHON DE LA GRUYÈRE

à l'Auberge du Lion-d'Or
1668 NEIRIVUE

avec l'excellent orchestre «LE CARRÉ D'AS»

LE PATRON VOUS PROPOSE SON GRAND
MENU TRADITIONNEL DE BÉNICHON

Dimanche: CONCERT-APÉRITIF

Dimanche et lundi: dès 15 h et 20 h: GRAND BAL

Un accueil chaleureux vous attend BAR

Veuillez réserver s.v.p. - Patrice Liard

RECROTZON: DIMANCHE 15 OCTOBRE Tél. 029/8 11 05

Hôtel de la Gare Grandvillard

1666 Villars-sous-Mont
Fam. Cl. Pochon-Morel
Tél. 029/8 11 26

Dimanche 8 octobre

GRANDE BÉNICHON

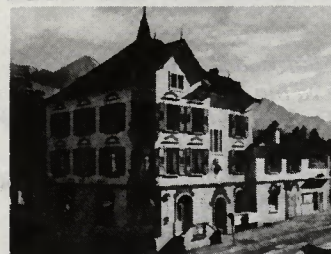
Concert-apéritif
MENU COMPLET DE
BÉNICHON EN MUSIQUE

Dès 15 h et 20 h: BAL avec excellent orchestre

Salles rénovées pour banquets et sociétés (300 pl.)

Installation de sonorisation avec micro portable dans tous nos locaux

Fermé le mardi



Bénichon de la Gruyère et de la montagne

Poires à botzi

Préparation: 15 min
Cuisson: 30 min
Prix par pers.: Fr. 0,80
KJ/kcal. par pers.: 958/229

Pour 6 personnes:
200 g de sucre
1 kg de poires à botzi
1 dl d'eau

Faites fondre le sucre dans un poêlon avec 1 c.s. d'eau jusqu'à ce qu'il brunisse. Otez uniquement la mouche des poires; ne les épluchez pas et ne retirez pas la queue. Mettez les fruits dans le sucre brun, retournez-les bien, couvrez-les puis étuvez-les jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez un peu d'eau de temps en temps. Mettez-les en conserve ou servez immédiatement en compote ou en accompagnement de pot-au-feu mais aussi d'autres mets rustiques.

Poires à botzi: de petites poires rondes qui poussent en bouquets. Maturité à mi-septembre seulement. A défaut, utilisez d'autres poires de petite dimension.

Gigot d'agneau à l'ail

Préparation: 20 min
Cuisson: 45 min
Prix par pers.: Fr. 4,40
KJ/kcal. par pers.: 1666/398

Pour 6 à 8 personnes:
1 gigot d'agneau d'environ 1,5 kg
3 c.s. de beurre fondu
4 gousses d'ail
Sel, poivre noir
1 petit poireau
1 petit céleri
1 carotte
1 oignon garni d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle
3 dl de vin blanc

Lardez le gigot tout au long de l'os de moitiés de gousses d'ail. Faites chauffer le beurre dans une cocotte et faites-y dorer la viande au four sur toutes ses faces. Salez et poivrez en suffisance.

Ajoutez le poireau, le céleri, la carotte et l'oignon garni. Après 10 minutes, ajoutez la première moitié du vin, et arrosez la viande avec le fond tout au long de la cuisson, en utilisant le reste de vin. Après 40 minutes, arrêtez le four et laissez le rôti pendant 5 minutes encore. La viande devrait rester un peu rose en son milieu. Le gigot s'accompagne de préférence de purée de pommes de terre et de salade de betteraves rouges et de quelques poires à botzi.

La bénichon est la fête populaire la plus traditionnelle et la plus caractéristique du Pays de Fribourg. Si en plaine elle se déroule le deuxième week-end de septembre, celle de la Gruyère et de la montagne a lieu le deuxième dimanche d'octobre. Elle est la fête de l'automne: les moissons sont finies, les troupeaux ont quitté les alpages pour la plaine, et les paysannes ne vont pas tarder à rentrer leurs légumes pour l'hiver. La bénichon est en quelque sorte la fête de la rentrée des récoltes et la récompense de plusieurs mois de dur labeur dans les champs.

Le dîner de bénichon auquel est convié toute la famille et les amis les plus proches magnifie toutes les ressources de cette terre si généreuse. Pour s'en convaincre, soumettons à votre appréciation l'authentique menu de bénichon qui débute par la cuchaule et la moutarde piquante, suivies du bouillon et du bouilli, du ragoût de mouton et des poires à botzi, du salé de campagne, du gigot avec de la purée de pommes de terre, de la crème de la Gruyère et des pâtisseries de bénichon.

Pour arroser un tel menu, nous vous proposons un Vully qui, aujourd'hui, fait concurrence à la Dôle du Valais.

G. Bd

Jambon et lard à la mode paysanne

Préparation: 25 min
Cuisson: 2 1/2 heures
Prix par pers.: Fr. 6,60
KJ/kcal. par pers.: 4261/1018

Pour 8 à 10 personnes:
1 jambon fumé ou salé
3 gros choux blancs
(ou 1 1/2 kg de haricots verts)
3 c.s. de beurre
750 g de lard fumé ou salé
1 oignon garni d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle
1 kg de pommes de terre
Sel, poivre

Mettez tremper le jambon dans de l'eau froide pendant une heure (facultatif, mais recommandé pour une viande très salée), puis faites précuire le jambon pendant 1 heure au moins. Otez la couenne (facultatif).

Coupez les choux en quatre et détachez les feuilles, une à une, en éliminant les feuilles extérieures. Puis chauffez le beurre et faites-y revenir brièvement les feuilles de choux. Ajoutez 3 dl d'eau, et faites cuire à couvert pendant 5 à 10 minutes. Ajoutez le jambon et le lard ainsi que l'oignon garni. Faites cuire pendant 1 1/2 heure. 40 minutes avant la fin de la cuis-

son, ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en deux. Rectifiez l'assaisonnement. Et vous remplacez les choux par des haricots verts, épicez avec un brin de sarriette.

Le jambon de la borne est un excellent jambon à l'os. Les petits ménages pourront le remplacer avantageusement par un jambonneau.

Le lard peut être fumé ou salé. Les légumes favoris du lard et du jambon sont le chou et les haricots verts.

Beignets de bénichon

Préparation: 25-30 min
3 à 4 heures de repos
Cuisson: 20 min environ
Prix par pers.: Fr. 0,90
KJ/kcal. par pers.: 1616/286

Pour 8 à 10 personnes:
3 gros œufs
3 jaunes d'œufs
4 c.s. de sucre
50 g de beurre
500 g de farine
1 dl de crème
2 c.s. de kirsch
1/2 c.c. de sel
Beurre fondu pour la friture
Sucre glace pour saupoudrer

Battez en mousse les œufs et le sucre. Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir. Tamisez la farine dans une jatte. Incorporez le beurre, le mélange œufs-sucre, la crème, le kirsch et le sel. Ajoutez-y à la cuillère la farine, jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Pétrissez cette pâte pendant 10 à 15 minutes, puis laissez-la reposer à température ambiante pendant 3 à 4 heures. Formez des boulettes, aplatissez-les aussi finement que possible, faites-les frire à 180° jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en veillant à ce qu'elles soient cuites sur toutes leurs faces. Egouttez soigneusement et tamponnez de papier de ménage. Saupoudrez de sucre glace.

Cuquettes

Préparation: 35 min
+ 70 min
+ temps de repos
Cuisson: 15-20 min
Prix par pers.: Fr. 0,70
KJ/kcal. par pers.: 1557/372

Pour 8 à 10 personnes:
1 jaune d'œuf
2 c.s. de sucre
3 dl de crème double
1 pincée de sel
400 g de farine
100 g de beurre en flocons
Sucre pour saupoudrer

Battez en mousse le jaune d'œuf et les 2 c.s. de sucre. Mélangez à la crème et au sel, et ajoutez peu à peu la farine tamisée, afin d'obtenir une pâte ferme. Laissez reposer pendant une heure au frais. Abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et répartissez-y régulièrement les flocons de beurre, puis pliez la pâte en quatre. Remettez au frais pour 10 minutes, abaissez encore 2 ou 3 fois et repliez. Laissez reposer cette pâte pendant 12 à 14 heures.

Prélevez de petites boules de pâte, étalez-les sur 2 mm d'épaisseur pour obtenir environ le diamètre d'une assiette à dessert. Avec la videlle, dessinez des incisions parallèles dans les galettes, à 1 1/2 cm environ, en laissant un bord de 2 cm environ. Déposez ces galettes sur une plaque beurrée, saupoudrez de sucre et faites cuire pendant 15 à 20 minutes à 220°, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Empilez-les lorsqu'elles sont refroidies.

Marianne Kaltenbach



HÔTEL DU VANIL-NOIR

1666 GRANDVILLARD

Samedi soir 7 et dimanche 8 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par l'orchestre «ALEXANDER»

NOUVEAU BAR, AMBIANCE, GRAND JARDIN OMBRAGÉ

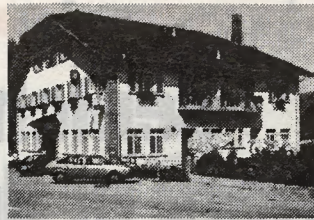
MENU TRADITIONNEL:

jambon, gigot, meringues, petits fruits, crème au baquet

RECROTZON: dimanche 15 octobre

JO BORCARD et MYRIAM JAQUET

Veillez réserver s.v.p. au 029/8 11 51



VUIPPENS

Hôtel-de-Ville

Dimanche 8
et lundi 9 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par l'orchestre
«OASIS»

Menu traditionnel

Réservez vos tables s.v.p.

Recrotzon:

dimanche 15 octobre

Famille Piccand-Buchs

Tél. 029/5 15 92



HÔTEL-RESTAURANT GRUYÉRIEN

MORLON

(à deux min. de Bulle)

MENU DU JOUR

CARTE VARIÉE

SPÉCIALITÉS:

FILETS DE SANDRE

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. Yerly - 029/2 71 58



Dimanche 8 et lundi 9 octobre:

GRANDE BÉNICHON

Menu traditionnel

Dimanche 15 octobre: recrotzon

**Nos spécialités
de chasse**



Hôtel de la Croix-Blanche

1633 MARSENS (FR)
Téléphone 029/5 15 24

Fam. Michel Seydoux

Dimanche 8 octobre

Fermé le lundi

GRANDE BÉNICHON

avec l'orchestre «THE ANGEL'S»

MENU TRADITIONNEL

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

1661 ALBEUVE - AUBERGE DE L'ANGE



Dimanche 8 et lundi 9 octobre: **GRANDE BÉNICHON**

MENU TRADITIONNEL

Dimanche, dès 10 h: CONCERT-APÉRITIF au café

A la grande salle, dès 15 h et 20 h: BAL, ORCHESTRE CHAMPÊTRE

Prière de réserver vos tables

Fam. R. PYTHOUD-SCHORNOZ - Tél. 029/8 11 13

1648 LÉ RUZ - HAUTEVILLE

AUBERGE DU LION-D'OR

Dimanche 8 octobre: MENU DE BÉNICHON

Lundi 9: fermeture à 14 h

Veillez réserver s.v.p.

Micheline ZBINDEN - Tél. 029/5 15 51

LE BRY

Café St-Pierre

Dimanche 8 et lundi 9 octobre, dès 11 h, 15 h et 20 h 30

GRANDE BÉNICHON avec l'orchestre «JACK BERRY»

MENU DE BÉNICHON

Réservez s.v.p.

RECROTZON: dimanche 15 octobre

Famille Magnin-Fragnière

Tél. 037/31 17 26

ARCONCIEL

Auberge des Trois-Sapins

Chez Mimile

Fam. Pasquier-Berset - ☎ 037/33 11 25

Samedi 7 et dimanche 8 octobre

GRANDE BÉNICHON

conduite par l'excellent orchestre

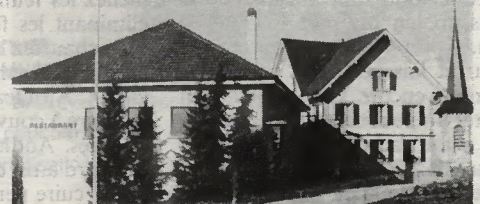
«THIERRY RENÉ»

Menus et spécialités de bénichon

Vins de 1^{er} choix

AMBIANCE DU TONNERRE, GAÏÉTÉ, BAR

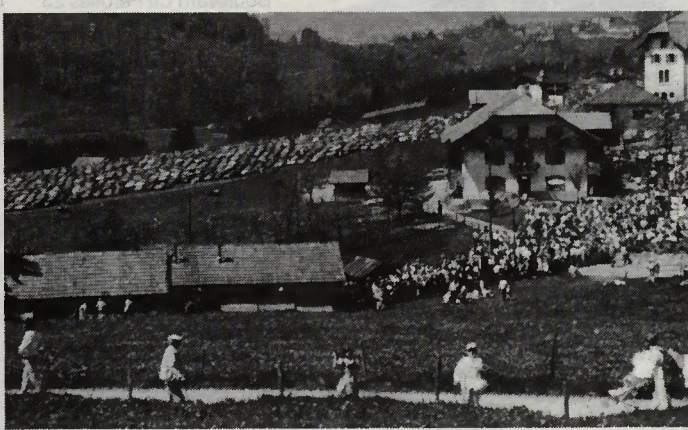
RECROTZON: dimanche 15 octobre





La Poya d'Estavannens: une fête qui a fait vibrer tout un pays

Cette grandiose manifestation populaire qui n'avait pas eu lieu depuis 1976 a déroulé ses fastes, une fois de plus, le premier week-end de mai 89, dans le charmant village montagnard d'Estavannens, qui s'était paré de tous ses atours pour accueillir quelque 30 000 personnes venues de toute la Suisse et même de France pour vivre la montée des armaillis de la Gruyère à l'alpage. Par son essence même, la «Poya» attire les foules. Elle fait revenir au pays des cohortes de Fribourgeois «hors les murs», mais aussi des milliers et des milliers de gens sensibles au monde paysan.



Café de la Couronne **LESSOC**

Dimanche 15 et lundi 16 octobre
dès 15 h et 20 h

GRANDE BÉNICHON

avec l'orchestre «Star Melody»

MENU TRADITIONNEL DE BÉNICHON

Veillez réserver vos tables au ☎ 029/8 11 07

Famille N. Cosandey-Dupont



Dimanche 22 octobre: grand recrotzon



ESTAVANNENS Auberge des Montagnards

Fam. Ansermot-Crettenand
☎ 029/6 21 14

Dimanche 8 et lundi 9 octobre

GRANDE BÉNICHON

MENU DE CIRCONSTANCE

Concert-apéritif et BAL avec le duo TONY RUSSO

Cantine chauffée - BAR

Recrotzon: dimanche 15 octobre

Veillez réserver s.v.p.

HÔTEL- RESTAURANT DES COLOMBETTES SUR VUADENS



BÉNICHON avec le duo «RENÉ et ROGER»

Samedi 7 octobre, dès 20 h: **BAL**

Dimanche à midi: **MENU DE BÉNICHON SUR RÉSERVATION**

Dès 14 h 30 et 20 h: **GRAND BAL**

M. et M^{me} FAVRE vous souhaitent une cordiale bienvenue
dans leurs nouveaux locaux

Tél. 029/2 12 93

Lundi 9: fermeture hebdomadaire

ATTALENS **HÔTEL DE L'ANGE**

Samedi 7 et dimanche 8 octobre

GRANDE BÉNICHON

avec l'orchestre VALD'YS

MENU TRADITIONNEL

ESTELLE vous souhaite la bienvenue

BAR

Tél. 021/947 41 08

Auberge-Restaurant de l'Enfant-du-Bon-Cœur 1634 PONT-LA-VILLE

Dimanche 8 octobre: **GRANDE BÉNICHON**

conduite par un excellent orchestre - BAR - Concert-apéritif

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

Se recommande: Fam. E. RISSE-DESPOND

Tél. 037/33 21 12

Veillez réserver vos tables s.v.p.



La gourmandise à la campagne
dans un cadre rénové

BÉNICHON

des 7 et 8 octobre
animée par l'orchestre «VISANI»

Samedi 7, dès 20 h 30:
Dîner **DANSANT + BAL**

DIMANCHE, MIDI: GRAND MENU DE CIRCONSTANCE
et toute la journée ambiance musicale

ACTUELLEMENT: SPÉCIALITÉS DE CHASSE FRAÎCHE
sauf le dimanche 8 octobre

Clara et Romano Pagani - Tél. 029/8 51 06

assa

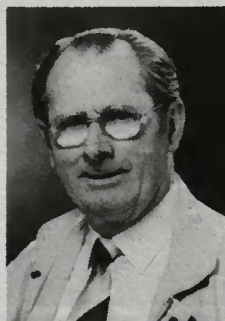
Annonces Suisses SA
Boulevard de Pérolles 23
1701 Fribourg
Téléphone 037/22 40 60
Fax 037/22 87 44

VOTRE COURTIER

André Vial

Ch. des Pilons 6A
1630 BULLE

029/2 55 30



Auberge
de la
croix verte

de charlens

7 et 8 octobre
**GRANDE
BÉNICHON**
Samedi soir: **BAL**
Dimanche, midi:
MENU TRADITIONNEL
Dès 14 h: **BAL**

☎ 029 / 5.15.15
C. et B. Bussard-Hildbrand



La Poya d'Estavannens:

Et pour mieux comprendre ce qu'est la «Poya» en langage terrien, il faut avoir vécu sur l'alpe comme garçon de chalet, armailli ou encore comme fabricant de fromage. Quelle émotion en écoutant ces appels de l'homme dans la montagne et d'entendre dans la brise du soir la musique si belle des sonnailles! Quelle joie aussi de vivre ce silence des sommets dans un ciel qui vibre, et de savoir que cette coutume née au fond des âges est restée dans le sang des générations.

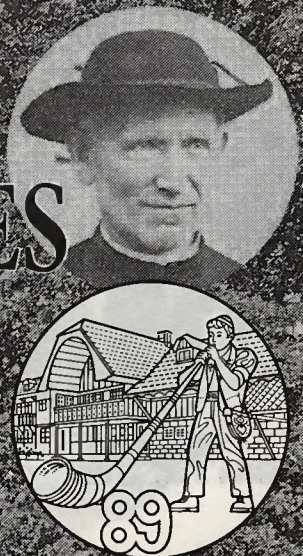
Après une saison passée sur l'alpe, c'est le retour des troupeaux dans la plaine avec les ARMAILLIS qui retrouvent les leurs pour la bénichon, cette fête qui marque la rentrée des récoltes et la désalpe qui a eu lieu tout au long du mois de septembre. Une véritable illustration du monde paysan qui, chaque année, fait renaître les coutumes ancestrales de plus en plus confrontées aux exigences du monde moderne.

Texte et photos G. Bd



20 21 22 OCTOBRE 1989

INAUGURATION DES COLOMBETTES VUADENS



C'est la fête

Vendredi 20 octobre


19 h. Début des festivités
Animation
Restauration

20 h. **GRAND LOTO
RAPIDE**

23 h. Grand bal
Orchestre Engels

Service de bus
depuis la Gare de Bulle
et l'Hôtel de la Gare
à Vuadens

Samedi 21 octobre

11 h. **Kiosque à
Musique**  **RADIO
SUISSE
ROMANDE
LA PREMIERE**

12 h. Restauration

**Soupe de chalet
offerte à tous**

13 h. 30 Animation, expositions,
jeux, lâcher de ballons,
vol en montgolfière
Plantation de l'arbre
du renouveau
Démonstration de fabrica-
tion du fromage

18 h. Restauration

Dans la grange: bar, ani-
mation Jean Hemmer et
orchestre de jazz

20 h. **GRAND CONCERT
par la Landwehr
de Fribourg**

22 h. 30 Bal orchestre «Oasis»
CANTINE CHAUFFÉE 2000 pl.

Dimanche 22 octobre

10 h. **Messe chantée
dirigée par l'abbé
Pierre Kaelin**

11 h. 30 Aubade par
le Corps de musique
de la Ville de Bulle

12 h. Banquet officiel
Animation musicale

14 h. Animation, fanfares,
chorales, cors des
Alpes, danse, jeux

15 h. Concert par la fanfare
de Gruyère

17 h. Bal avec Jean Hemmer

18 h. Restauration

Une rubrique «hors-les-murs» de Gérard Bourquenoud

Amis fribourgeois de Montreux L'accent sur le folklore et les retrouvailles



Cortège avec le groupe de danse «Le Narcisse» de Montreux.

Le marché couvert de Montreux a retrouvé son utilité d'antan pour la 43^e Fête folklorique et populaire des Amis fribourgeois de Montreux et environs. Il aura fallu trois ans de travaux pour faire de ce vétuste marché couvert un nouveau bijou, outil de travail nécessaire à Montreux et à ses sociétés, restauré avec beaucoup de soin et édifié sur un parking de trois étages.

S'il est une manifestation chère au cœur du Fribourgeois, c'est bien la bénichon. Si c'est l'occasion de réjouissances folkloriques et populaires, c'est aussi, dans bien des cas, une véritable fête de famille, une journée de retrouvailles annuelles.

La fanfare de Rue.



Francis Audergon, président des AFM, et Robert Deillon.

Les festivités ont débuté samedi par l'ouverture du stand pâtisserie et du carnotzet où les premières fondues répandaient leurs bonnes odeurs de gruyère et de vacherin. Dans le courant de l'après-midi, un concert était donné par le renommé ensemble de cuivres «Les Holzbacher», de Clarend-Montreux, alors que les cors des Alpes du Léman aux Dents de Morcles ont connu un beau succès.

La journée dominicale débuta par la formation d'un cortège qui, parti de la gare, s'est rendu à la place du Marché-Couvert sous une pluie battante. Il était composé de Fribourgeois de la Riviera en costume, emmenés par la fanfare de Rue (Fribourg) et du groupe de danse montreuusien «Le Narcisse». Les plats fribourgeois étaient arrosés de bons crus vaudois et fribourgeois, dont le fameux Faverges (sans bouchon). Le stand pâtisserie, avec ses cuchaules, sa moutarde, ses pains d'anis et ses cu-

quettes a vu la grande animation, comme d'ailleurs la roue de la fortune qui, elle aussi, fait partie de cette fête populaire montreuusienne.

Le temps gris de ce week-end des 26 et 27 août 1989 n'aura point terni l'image de ces festivités. Il faut évidemment féliciter les Amis fribourgeois de Montreux pour leur parfaite organisation et en premier lieu le nouveau président, M. Francis Audergon, qui fut secondé par une solide équipe de collaborateurs dévoués. Bravo!

Ainsi, la Société des Amis fribourgeois de la Riviera a fêté, une fois de plus, l'une des traditions les plus sympathiques du Pays de Fribourg, non seulement à l'intention de ses membres, mais aussi pour les Montreuusiens et les nombreux touristes qui n'ont pas manqué de s'associer à cette belle manifestation.

Texte et photos
Félix Brühlhart

Groupe des Amis fribourgeois de Montreux.



Sociétés fribourgeoises du canton de Vaud

Il y a 50 ans

Le 2 août 1939, M. François Rime, secrétaire de la Société des Amis fribourgeois de Montreux, prend l'initiative de réunir en une Fédération les sociétés fribourgeoises constituées dans le canton de Vaud.

Une correspondance est échangée avec MM. Jules Tercier, président, et Max Pasquier, secrétaire du Cercle fribourgeois de Lausanne, et le comité des Amis de Montreux.

Rendez-vous est fixé au 13 août 1939, à l'Hôtel de France de Lausanne.

Les sociétés suivantes sont convoquées:

- Société des Amis fribourgeois de Montreux
- Cercle fribourgeois de Lausanne
- Chorale fribourgeoise de Vevey
- Société de chant «L'Alpée» de Lausanne
- Club fribourgeois de Renens
- Union fribourgeoise de Vevey.

Un groupe costumé des Amis fribourgeois de Montreux.



M. Tercier préside la réunion qui discute d'emblée le projet-statuts qu'a établi M. Léopold Philipona, président de Montreux; ce dernier reçoit mission de compléter son excellent règlement et d'en adresser pour étude un exemplaire aux sociétés intéressées. Délai de retour: début octobre 1939.

C'est à l'unanimité que les délégués de Montreux, Lausanne, Renens et Vevey admettent la fondation d'une Fédération des Sociétés fribourgeoises du canton de Vaud. A tour de rôle et pour une année chaque société assumera la présidence. M. Philipona sera le premier président en 1940.

Le Club fribourgeois de Renens annonce le concours gratuit de sa fanfare aux diverses manifestations des sociétés de la Fédération. Décision est prise de convoquer une Assemblée constitutive à Vevey, le 21 octobre 1939.

En fin de séance, les sociétés de Lausanne servent une copieuse collation bien arrosée d'un vin offert par les Autorités municipales de Lausanne.

Hélas...! le glas de la guerre allait retentir et la folie ambitieuse d'Adolf Hitler fit avorter ce premier rassemblement de sociétés fribourgeoises organisées hors du canton de Fribourg.

Max Pasquier



Un Fribourgeois de Vevey se distingue par sa fidélité

Il y a des personnalités qui, par leur dynamisme, leurs compétences et leur savoir, ont fait, soit dans la politique, le sport, etc., comme l'ont dit, leur chemin. Il y en a d'autres qui, par leur fidélité, leur gentillesse et leur amour du travail bien fait, ont également tracé un long sillon.

C'est pour cela que nous ne passerons pas sous silence l'existence d'un membre fidèle de l'Union fribourgeoise de Vevey et environs et, entre autres, membre d'honneur de cette amicale.

Il s'agit donc d'Alois Zumwald, né en 1915 à Corjolens/FR, mais originaire de Guin. Jusqu'à l'âge de 15 ans, il a suivi l'école d'Avry-sur-Matran. Ensuite, pour des raisons familiales, il quitte le domaine paternel pour s'en aller travailler chez un paysan. Tout d'abord, de 1930 à 1933, à Vugelles-sur-Yverdon. Puis, le 11 février de cette dernière année, il est engagé par la famille Marius Delafontaine, agriculteur à En Villars, à Blonay. Il a été occupé en qualité d'ouvrier agricole durant plus de 50 ans par ce fermier. Il s'y trouve toujours malgré que ses patrons soient décédés et que le train de campagne ait été vendu. Il vit actuellement avec les nouveaux propriétaires, jouissant d'une retraite méritée et d'une santé de fer, tout en s'occupant

des divers travaux d'entretien d'une immense propriété. Aimant le travail par-dessus tout, il a œuvré chez ce fermier avec toute la conscience propre à son caractère. Il est aimable, toujours prêt à rendre service, taquin et bon vivant. Il a toujours su s'entourer d'amis aimant les joies de la vie, bien manger et boire un bon verre. Il est présent à toutes les manifestations organisées par l'Union fribourgeoise de Vevey. A plus de 70 ans, il jouit d'une forme physique extraordinaire et son dynamisme se reporte sur son entourage. Nous ne pouvons que lui souhaiter encore de nombreuses années de présence parmi nous.

André Devaux

FRIBOURG ILLUSTRÉ

Fondé en 1945
Rte de la Glâne 31
1701 Fribourg

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

Rédaction et administration:
Rte de la Glâne 31.
Case postale 331 - 1701 Fribourg.
Tél. 037/24 75 75.
Téléfax 037/24 32 44.

Rédacteur en chef:
Gérard Bourquenoud.

Service des abonnements:
Rosette Perdrisat.

Abonnements:
Annuel: Fr. 78.50. Semestriel: Fr. 40.-. Etranger: Fr. 90.-. Par avion: Fr. 115.-. Vente au numéro: Fr. 3.50. CCP 17-2851.

Tirage: 8500 exemplaires.

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

Editeur:
Imprimerie Fragnière S.A.
Rte de la Glâne 31.
1701 Fribourg.

Publicité:
ASSA - Annonces Suisses S.A.
Bd de Pérolles 23 - 1700 Fribourg.
Tél. 037/22 40 60.
Délai de réception des annonces:
15 jours avant la parution.

OUVERTURE

La vieillesse: une espérance de vie

L'augmentation progressive de la population dite « de troisième âge » - on entend par là les retraités - a fait brusquement du vieillissement un véritable problème d'actualité, social et sociologique. A l'époque du Christ, à cause de la mortalité infantile très forte, un nouveau-né n'avait devant lui qu'une espérance de vie moyenne de 22 ans. Du temps de Martin Luther, elle était déjà montée à 33,5 ans. Cette tendance se

trouva fortement accentuée vers 1900 par la médecine moderne, date à laquelle la durée de vie moyenne était de 49,2 ans. En 1971, elle atteignait 68,7 ans, alors qu'aujourd'hui elle est encore plus élevée. Cette augmentation statistique a bouleversé la répartition des classes d'âge: la proportion de jeunes diminue alors que le pourcentage de personnes âgées augmente.

Texte et photo G. Bd



Pensée

Il y a des gens qui donnent l'assaut toute leur vie à des montagnes imaginaires et meurent dans une plaine en maudissant des obstacles qui n'existent pas.

E. W. Howe

Loterie: LA DOUBLE CHANCE EUROPÉENNE

1988, grande première historique: plusieurs pays européens décident d'un tirage commun. Un lot commun de 25 millions de francs est prévu pour 1990.

1988, premier Tirage Européen à Madrid. Les bases de la Loterie Européenne et, à terme, du Loto Européen sont jetées. Cependant, la législation de certains pays bloque encore la constitution d'un lot commun. Aussi, la Loterie Romande s'associe avec la Belgique pour créer un *lot commun supplémentaire* d'un million de francs en or.

1990, lot commun européen: lot bonus

Il est essentiel de comprendre que le lot commun européen sera un lot supplémentaire et ce pour deux raisons.

La première: la redistribution des lots dans chaque pays ou région se fait en fonction des plans de tirage et selon les lois qui régissent chaque Loterie (pour la Suisse Romande, voir Tirage Européen 89). Ainsi, les réglementations nationales sont respectées en tous points.

La seconde: le lot commun est le fondement même de la Loterie Européenne et dans quelques années du Loto Européen. Cette année, seul le tirage est européen. La totalité des lots sera distribuée aux acheteurs de billets de chacune des Loteries participantes. Mais, dès 1990, toutes les législations des pays participants permettront de mettre en jeu un *lot commun supplémentaire* dont le montant prévu est de près de 25 millions de francs suisses.

1989, 2^e édition du Tirage Européen: 180 millions de joueurs

La France, la Belgique, la Suède, le Luxembourg, la Suisse romande, le Portugal, l'Espagne et la Turquie participent à la deuxième édition du Tirage Européen 1989. La notion d'Europe est plus géographique que politique. Au total 180 millions de joueurs sont concernés.

Billet Européen 89: 10 francs pour 25 kilos d'or

Cette année, le billet Européen de la Loterie Romande est du type double chance (comme le Tac-o-Tac français). Un premier temps *instantané*, un deuxième temps *différé*.

Le billet comporte donc deux zones distinctes: d'une part, avec la partie à gratter, le joueur sait immédiatement s'il a gagné et combien. Les gains s'échelonnent de 5 à 20 000 francs. D'autre part, une partie qui porte le numéro de série et un numéro à cinq chiffres. Ce sont ces numéros qui seront tirés le 15 octobre lors du Gala à Lisbonne.

Ce sont plus de 600 000 francs qui seront distribués sous forme de lots en or. Le seul gros lot d'un demi-million de francs représente environ 25 kilos d'or.

Don à l'UNICEF

A l'exception de la Suisse romande, tous les membres participants de l'Association Européenne des Loteries d'Etat offriront aux différents comités nationaux de l'UNICEF, sur leur propre budget, un don de 300 000 écus. UNICEF Suisse, dont le siège est à Zurich, a refusé de s'associer à la manifestation du 15 octobre à Lisbonne. De ce fait, la Loterie Romande versera un don, pris sur son budget d'exploitation, à une organisation autre que l'UNICEF Suisse, s'occupant de l'enfance.

Loterie Européenne: une nécessité

Face à l'inéluctable regroupement des loteries européennes qui s'adressent à une clientèle potentielle de plusieurs centaines de millions de personnes et de ce fait pouvant, plusieurs fois par année, offrir des gains faramineux allant jusqu'à 100 millions de francs suisses, la Loterie Romande était placée devant un choix. Soit elle participait à ce mouvement historique, soit elle disparaissait purement et simplement.

En effet, si la Loterie Romande n'offre pas la possibilité aux amateurs romands de tenter leur chance à certaines loteries ou paris offrant de très gros gains de type européen, les Romands joueront tout naturellement aux grandes loteries, au Loto ou aux courses à Annemasse, Divonne, St-Gingolph ou Belfort. Et tout aussi simplement, laisseront les bénéfices produits par ces jeux au Ministère français des Finances. Il n'est pas inutile de rappeler que la Loterie Romande, et c'est une particularité unique en Europe, verse *l'intégralité de ses bénéfices* à des institutions romandes d'entraide et d'utilité publique. Depuis sa création, plus de 350 millions ont été distribués.

15 octobre: tirage à Lisbonne

Le dimanche 15 octobre 1989, tension au Grand Auditorium de l'Université de Lisbonne. En effet, au cours d'un brillant gala sera procédé au Tirage Européen. Les numéros gagnants seront enfin connus. Pour attendre le moment fatidique, une pléiade de vedettes européennes animeront cette soirée patronnée par l'UNICEF, et retransmise par Eurovision dans plus de quinze pays, dont la Suisse.

OUVERTURE

d'un nouveau magasin NOELE TV à Fribourg
Centre Commercial La Jonction Marly

Avec
télécommande



Avec platine
tourne disque
PSLX 45

SONY MIDI D9-CD

Puissance 2 x 60 W • Tuner synthétiseur PLL • 20 présélections • FM stéréo/DM/OL • Recherche automatique et manuelle des stations • MEMORYSCAN • Lecteur de cassette double (REC/PB) • Recherche automatique AMS • Dolby B, C • Relay-play • Enceintes APM A9 à 3 voies • 100 W

Avec compact disque

1490.-



Caméscope SONY 8 mm CCD-V90E "HANDYCAM PRO"

Le caméscope de pointe avec nouveau chip de précision CCD qui offre une définition de 440'000 points-image, même avec très peu de lumière (une bougie de 7 lux suffit déjà) les prises de vues restent excellentes.

Obturboteur à vitesse variable de 1/50 à 1/2000 de seconde • Recherche pour montage qui permet un changement de plan parfait • Automatisation intégral : balance de blanc, mise au point, pour des effets spéciaux réglages manuels possibles • Vision immédiate de prise de vue • Lecture parfaite, à vitesse variable ou arrêt, exempt de bords parasites • Zoom motorisé 6x avec mise au point macro • Indication de la date et de l'heure • Son parfait en FM

PRIX SENSATIONNEL

2195.-



TV SONY KVC 27 TD

Téléviseur couleur avec haut-parleurs de haute qualité de part et d'autre de l'écran de 68 cm avec une touche Space Sound pour élargir le son mono.

30 canaux avec réception des câbles et mémoires • Ampli stéréo Hi Fi de 2 x 20 W • Module télétexte CCT, 4 pages de mémoires avec télécommande • Affichage possible des fonctions à l'écran par barres vertes • Branchement avec Euro Scart simultané de magnétoscope et d'ordinateur, + prise audio pour LCD ou appareil HiFi, casque ou haut-parleurs extérieurs • Télécommande infrarouge pour toutes fonctions y compris celles du magnétoscope vidéo 8 (une seule commande pour 2 appareils)

PAL **1790.-** PALSECAM **1890.-**

NOELE
TV
Photo • Vidéo • Hi-Fi

14 magasins en Suisse romande

FRIBOURG

• Centre commercial
La Jonction Marly
Tél. 24 43 46

LAUSANNE

• 4, St-Pierre Tél. 23 53 00
• 12, Grand Pont Tél. 23 34 01

GENÈVE • NYON • NEUCHÂTEL • YVERDON • SION • MONTHEY • MARTIGNY

C'est le 15 janvier 1988 que le premier coup de pioche a été donné à Marly pour débiter la construction du nouveau centre commercial Coop «La Jonction». Disposant, à l'heure actuelle, de près de 30 points de vente dans le canton de Fribourg, Coop cherchait, depuis plusieurs années, une surface de vente dans un emplacement de premier ordre sur la commune de Marly.

COOP MARLY:

UNE JONCTION PARFAITE

Le nouveau centre commercial de Marly.



Photo Vaudan

LE CONSORTIUM DES ENTREPRISES

J.-CL. MEUWLY

Electricité

Rte des Bonnefontaines 6

FRIBOURG

Tél. 037/26 53 53

ROUILLER SA

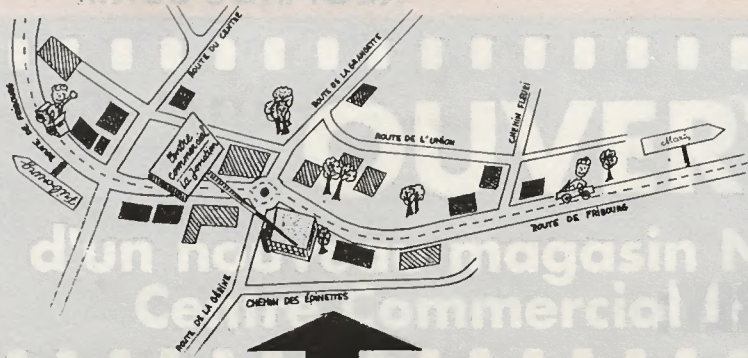
Electricité

NOUVELLE ADRESSE:

Corbaroche 14 - MARLY

Tél. 037/46 16 66

*a réalisé les tableaux électriques du
CENTRE COMMERCIAL «LA JONCTION» À MARLY*



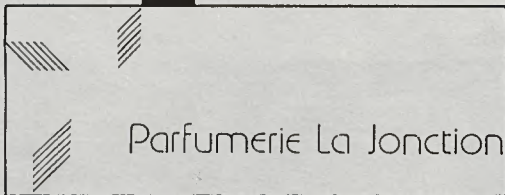
Pour la facilité de vos achats



CENTRE COMMERCIAL
La Jonction
MARLY



PAUSE-CAFE



Parfumerie La Jonction

Boutique

Alexandra

HORAIRE DU CENTRE

	MATIN
LUNDI	fermé
MARDI	8.00 - 12.30
MERCREDI	8.00 - 12.30
JEUDI	8.00 - 12.30
VENDREDI	8.00 - 12.30
SAMEDI	de 8.00
	APRÈS-MIDI
LUNDI	13.30 - 18.30
MARDI	13.30 - 18.30
MERCREDI	13.30 - 18.30
JEUDI	13.30 - 18.30
VENDREDI	13.30 - 18.30
SAMEDI	à 16.00



Parking et parking couvert gratuits

la Boîte à Coupe

NOELE NTV
Photo • Vidéo • Hi-Fi
14 magasins en Suisse romande

Boutique Tendresse
Elle et Lui

Boutique-Du

SALON DE JEU
CLUB DE BILLARD
"JONCTION"
M - A - R - L - Y / F - R
PROMS SPASS + SPORT
LOISIRS



Décorélia

La Jonction

REGARDS SUR...

COOP MARLY

Après dix ans d'absence, Coop s'installe donc à nouveau aux portes de Fribourg avec une surface de vente de 800 mètres carrés. A l'instar des centres commerciaux modernes, «La Jonction» regroupe divers commerces sous le même toit. On y trouve bar à café, pharmacie, textiles, artisanat, entre autres négoce, répartis en une dizaine de boutiques ouvertes sur le hall central. Le directeur de Coop Fribourg, M. Etienne Rigolet (notre photo), ne cache pas son entière sa-

M. Etienne Rigolet, directeur de Coop Fribourg.

Photo Vaudan



w. zahnd sa

Sanitaire - Chauffage - Ventilations - Ferblanterie

Pérolles 17 Fribourg 037/22 32 60

ASCENSEURS GENDRE OTIS SA

Ascenseurs
Monte-charge
Escaliers et trottoirs roulants

Case postale 1047
1701 FRIBOURG/MONCOR
Tél. 037/82 41 51 - Fax 037/24 97 92

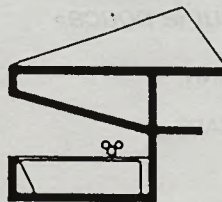
NUNO SA

Rue Marcello 4

1700 Fribourg

☎ 037/26 36 40

GYPSERIE - CRÉPIS
PEINTURE - PAPIERS PEINTS



Schornoz Frères SA

Ferblantiers
Installateurs sanitaires

Tél. 037/46 13 45 1723 Marly

PIERO CALASSO

Entreprise Gypserie - Plâtrerie
Crépissage - Revêtement de façades
Galandage

AV. JEAN-MARIE-MUSY 10

1700 FRIBOURG

TÉL. 037/28 29 61

La Boîte à Coupe

DES COIFFURES
FACILES À VIVRE



Toujours au courant des modes actuelles
et des dernières techniques
grâce à la formation permanente.

L'équipe de la Boîte à Coupe
vous offre des coiffures faciles à vivre,
des harmonies de couleur plus individuelles.

La Boîte à Coupe

DAMES - MESSIEURS - ENFANTS

Centre commercial «La Jonction» - 1^{er} étage
MARLY

Boutique Alexandra

Les conseillères
Alexandra et Madeleine
ont le plaisir de vous présenter les modèles de Paris

Centre commercial «La Jonction» - Marly - Tél. 037/46 20 10

TRAITEUR CUISINE ASIATIQUE
Spécialités chinoises - vietnamiennes

Boutique-Du

Boutique bijoux
avec articles asiatiques

- bijoux traditionnels asiatiques
- bijoux modernes - cadeaux
- vêtements traditionnels

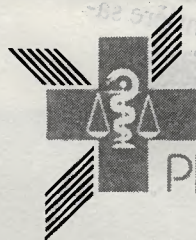
Centre commercial «La Jonction» - Marly
Tél. 037/46 42 83



PAUSE-CAFE

«La tradition d'un bon café -
Une petite cuisine sur le pouce»

M^{lle} Marie-Thérèse LEHMANN,
gérante, vous accueillera
dans le nouveau PAUSE-CAFÉ
du Centre «La Jonction»
Marly



Pharmacie

Parfumerie

La Jonction

037/46 31 56

Maquillage - Cosmétique - Soins pour bébés
Diététique - Herboristerie - Articles de droguerie

Centre commercial «La Jonction» - Marly

Boutique Tendresse

Elle et Lui

Vous trouverez chez nous un grand choix en
Dessous - Corseterie - Combinaisons - Collants
Pyjamas - Chemises de nuit - Robes de chambre - Peignoirs
IDÉES CADEAUX, TOUT NOUVEAU À FRIBOURG

PAREO avec pantoufles de bain assorties, divers coloris mode
Linges de bain

Centre commercial «La Jonction» MARLY Tél. 037/46 33 33

Décorélia

Boutique de céramique et lustrerie artisanale,
entièrement moulées et décorées à la main,
provenant essentiellement du sud de l'Italie.

Bonbonnières pour mariages, naissances, baptêmes,
communions, confirmations, etc.

Grand choix d'objets de décoration d'intérieur,
idées cadeaux.

SUZANNE ELIA - Centre commercial «La Jonction»
1723 MARLY - Tél. 037/46 26 82

COOP MARLY

tisfaction quant à l'emplacement choisi et à la parfaite réalisation du projet.

Confort de la clientèle

Le mode de vie de l'acheteur potentiel ayant pro-

fondément changé ces dernières années, les concepteurs du nouveau centre commercial se sont attachés à satisfaire leur clientèle. Ainsi, un grand parking gratuit, en surface et en sous-sol, libère les automobilistes du casse-tête du parpage,

alors qu'un arrêt de bus a été aménagé devant l'entrée. Consommateurs en puissance, les jeunes et moins jeunes seront accueillis par un salon de jeu ouvert dans cette surface par la maison Proms SA. Une terrasse, un bar à café, tout a été

Un hall d'entrée spacieux et moderne.

Photo G. Bd



**CONSTRUCTEURS
METALLIQUES
ASSOCIES S.A.**

Rte de Chésalles 56

Tél. 037/46 23 22

1723 Marly

NOS RÉALISATIONS AU CENTRE COMMERCIAL «LA JONCTION»:

PORTES MÉTALLIQUES - PORTES COULISSANTES - SÉPARATIONS - PETIT ASCENSEUR

LES ÉTUDES TECHNIQUES DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES COURANT FORT ET COURANT FAIBLE ONT ÉTÉ RÉALISÉES EN CONSORTIUM PAR NOS BUREAUX

Etudes techniques

1700 FRIBOURG 5
Tél. 037/82 41 61

hertling thermelec sa



BUREAUX TECHNIQUES

**GRANDJEAN &
DONZALLAZ**

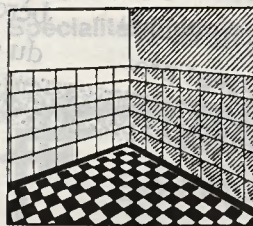
Rte St-Nicolas-de-Flüe 16
1700 FRIBOURG



Baechler
SA
paysagiste

étude
création
entretien
jardin terrasse

Rte de Chésalles 50 - 1723 Marly
Tél. 037/46 34 34



PAUL MÜLLER

Wand- und Bodenbeläge
Unterlagsböden
Isolationen

1715 Alterswil
Telefon 037 / 44 13 33



piersa sa

2074 marin - 038 33 10 41

- éléments préfabriqués en béton, béton précontraint et pierre artificielle
- pierre naturelle tous travaux et fournitures
- maisons familiales clés en mains ou à terminer par l'acheteur

MAÎTRE D'ÉTAT

LOUIS LAUPER
Metallbau Schlosserei

1616 PLAFFEIEN
Tél. 037/39 14 70 - Fax 037/39 28 78

NOS ENTREPRISES ONT EXÉCUTÉ EN CONSORTIUM LES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES GÉNÉRALES

CHAUFFAGES ÉLECTRIQUES
POMPES À CHALEUR
INST. ÉLECTRIQUES CONC. EEF
1700 FRIBOURG 5
Tél. 037/82 41 61

hertling thermelec sa

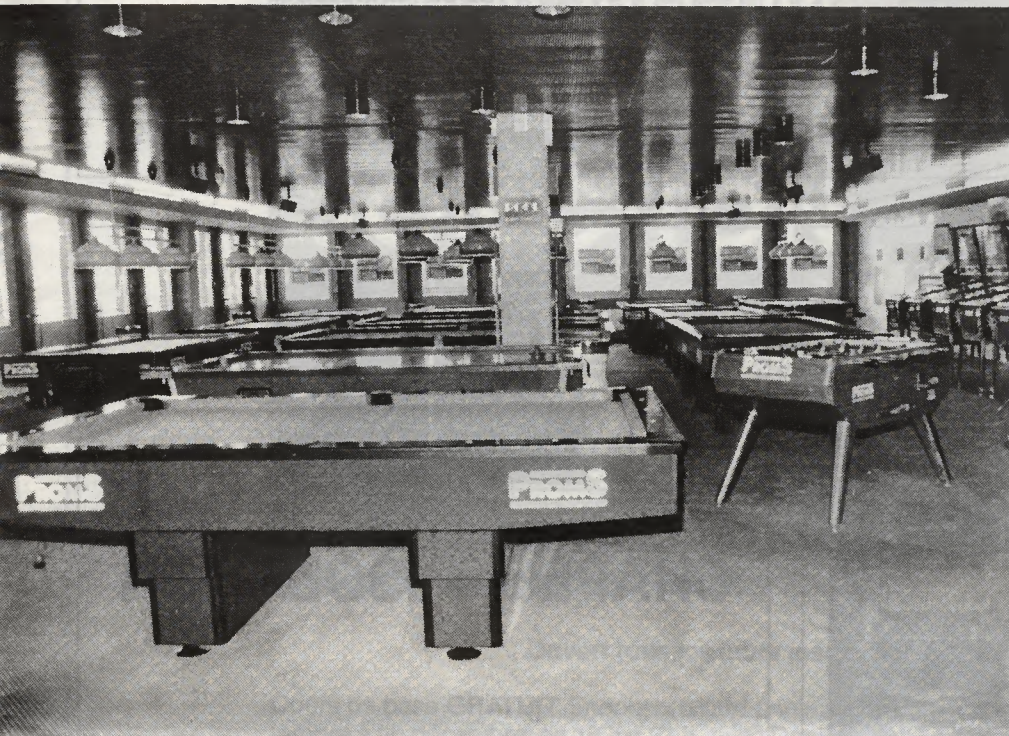


ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE SA

Rue de la Neuveville 2
1700 FRIBOURG 4

**barboni
ollaud**

COOP MARLY



Un salon de jeu dans un centre commercial, une nouveauté dans le canton.

Photo G. Bd

légumes, etc... Un ascenseur panoramique relie le hall inférieur au hall supérieur, donnant ainsi un cachet supplémentaire à un intérieur déjà superbement conçu. Un choix fait par les responsables pour qui le souci d'offrir le maximum de prestations à sa clientèle a été semble-t-il la principale préoccupation.

Pierre Vaudan

Une boutique qui a de l'allure.

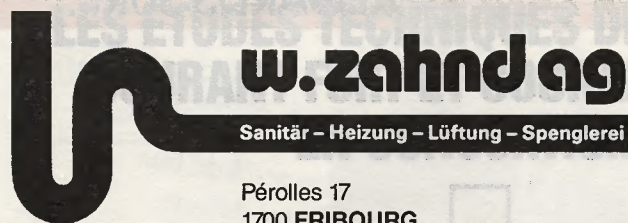
Photo G. Bd

mis en place pour assurer un maximum de confort à la clientèle.

Moderne et performant

Construit sur deux niveaux, habillé de couleurs intérieures dynamiques, le centre se veut moderne et performant, tout en conservant le cachet de certains services dits «traditionnels», comme la boucherie, les





w. zahnd ag

Sanitär - Heizung - Lüftung - Spenglerei

Pérolles 17
1700 FRIBOURG

037/22 32 60

BERNE

031/25 81 22

SCHWARZENBURG

031/93 20 21

SANIFRISA

INSTALLATIONS SANITAIRES
DÉTARTRAGE DE BOILERS
SERVICE DE RÉPARATION
ET D'ENTRETIEN

BD DE PÉROLLES 17
1700 FRIBOURG
TÉL. 037/22 24 04

Les études complètes et les installations du chauffage central ont été réalisées par ces deux entreprises

International dans la
meilleure société.



SARINA
INTERIEUR

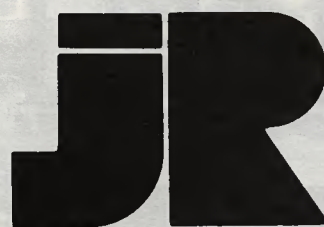
poggen
pohl

AGENCEMENTS DE CUISINE

TEL. 037 / 22 88 61

RUE-ST-PIERRE 8

CH-1701 FRIBOURG



CHAPES + ISOLATION

J. RABBACHIN SA

ROUTE DU BUGNON 32
1752 VILLARS-SUR-GLÂNE

TÉL. 037/42 85 91



LISSETTA & HAYOZ SA

INSTALLATIONS SANITAIRES
FERBLANTERIE - COUVERTURE

Route des Vieux-Chênes 2
1700 Fribourg - Tél. 037/28 20 48

Nouveau à Marly/FR

environ 40 jeux différents vous attendent au:

S · A · L · O · N · D · E · J · E · U
CLUB DE BILLARD
LA JONCTION
M · A · R · L · Y / F · R
PROMS
AUTOMATES
INDUSTRIE FRIBOURGEOISE DU DIVERTISSEMENT
FREIBURGER UNTERHALTUNGS-INDUSTRIE
SPASS + SPORT
LOISIRS

Ouvert tous les jours jusqu'à 23 heures

Cours de base **GRATUIT** Snooker (billard anglais) tous les lundis et mercredis de septembre à fin décembre, de 18 h à 21 h, avec Daniel KUNG et Stéphane CURTY.

Cours de base **GRATUIT** Pool (billard américain) tous les dimanches, de septembre à fin décembre, de 10 h à 12 h, avec Daniel KUNG et Stéphane CURTY.

PROMS FAIT «LA JONCTION» À MARLY

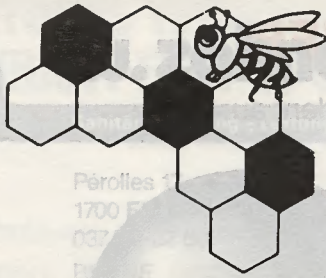
Les locaux sont spacieux, le design superbe et d'une finition sans défaut. L'atmosphère y est agréablement climatisée et le tout parfaitement insonorisé. C'est dans ce décor répondant aux plus hautes exigences que la maison fribourgeoise PROMS SA a installé son nouveau salon de jeu. Celui-ci se situe au premier étage du nouveau centre commercial de Marly, «La Jonction», qui vient d'ou-

vrir ses portes et dont il partage également le nom. L'établissement regroupe une quarantaine de jeux, dont 7 flippers, 15 arcades TV vidéo, 2 billards anglais, 1 billard français, 1 circuit de voitures, 1 circuit «hélicoptères» et quelque 8 billards américains. C'est donc évidemment le club de billard qui est la principale attraction du lieu, d'autant plus qu'il se révèle être le moins cher du canton. Un

parking d'une centaine de places, lié à celui du centre commercial, évite tout problème d'accès et de stationnement. Ce nouveau lieu de rencontre est ouvert 7 jours sur 7 jusqu'à 23 heures et bénéficie en outre d'une entrée totalement indépendante de celle du centre commercial. Un autre point fort du salon «La Jonction», qui devrait satisfaire les récalcitrants, est que celui-ci ne délivrera aucune boisson alcoolisée et la restauration se limitera à un distributeur de limonade et de café pour éviter toute concurrence aux établissements locaux. «La Jonction» est donc un salon de jeu où les jeunes peuvent se divertir à l'abri d'une atmosphère enfumée étouf-

fante et des vapeurs d'alcool. Dans une conjoncture politique plutôt hostile à ce genre d'établissements, PROMS SA prouve, une fois de plus, que ceux-ci répondent à un besoin de divertissement d'une population de jeunes qui voit, elle, d'un très mauvais œil les restrictions abusives qui frappent ces lieux de rencontres. D'ailleurs, avant de vouloir faire appliquer n'importe quelle restriction ou obligation, il tombe sous le sens qu'il faudrait demander l'avis des principaux intéressés, et si cela était fait, le débat, à n'en pas douter, tournerait court.

Pierre Vaudan



J.-Cl. Chambettaz

Les études Carrelage et chape SA
Plattenlegergeschäft

☎ 037/46 51 84 - 1723 MARLY

✚ Maîtrise fédérale

*Nous avons réalisé le hall de l'entrée principale
au CENTRE «LA JONCTION» de Marly*

RIRE ET SOURIRE...

Un dimanche, j'étais allée faire un tour à la campagne. Les chemins étaient bordés de fleurs sauvages que je trouvais ravissantes.

- Comment les appelle-t-on? demandai-je à un paysan du coin.

- Ben, nous, on appelle ça des mauvaises herbes.

**

Un ami, assureur-conseil, proposait un contrat d'assurance à un couple de retraités. Il expliquait que la garantie incendie, au cas où la maison serait rendue inhabitable, comportait également une garantie «privation de jouissance».

- Oh! vous savez, à notre âge, répondit en rougissant le mari, ça n'est plus vraiment utile.

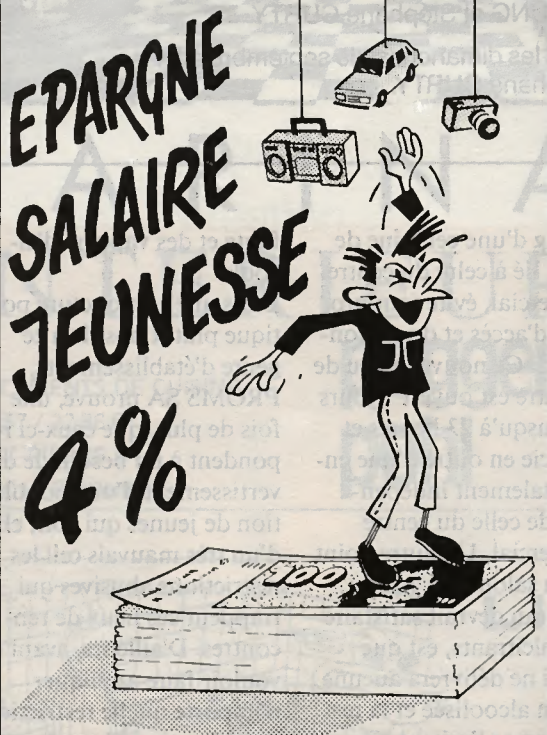
Dans un café, une vieille dame expliquait à sa fille et à son gendre qu'elle avait l'intention de faire le tour du monde. Stupéfaite, sa fille se mit en devoir de la dissuader. Finalement, à court d'arguments, elle se tourna vers son mari:

- Jean, dis quelque chose! Alors Jean sourit à sa belle-mère et demanda:

- Est-ce que je peux venir avec vous?

**

Alors qu'elle avait dans les soixante-quinze ans, ma grand-mère alla voir un ophtalmologiste, dont le cabinet se trouvait dans un grand hôtel. Arrivée au bout d'un long couloir, elle essaya en vain d'ouvrir la porte. Elle tourna le bouton à fond et poussa.



LA B.E.F. POUR UNE MEILLEURE
COMPREHENSION REGIONALE

**BANQUE DE L'ÉTAT
DE FRIBOURG**



Pris sur le vif dans une auberge de l'Intyamon.

Photo G. Bd

Un client faisait à la caissière d'un supermarché le reproche de ne pas lui avoir dit merci. Et celle-ci de rétorquer:

- C'est écrit sur votre ticket de caisse!

**

Une femme à celui qu'elle cherche à séduire:

- Dites-moi, Donald, est-ce que vous ne me trouvez pas un peu agressive? Répondez-moi franchement, sans détour, et que ça saute!

sa de toutes ses forces, mais rien n'y faisait. Tout à coup, elle entendit grogner:

- Calmez-vous, madame, le bar n'ouvre que dans deux heures!

**

Deux employés discutent dans un snack-bar. Le premier fanfaronne:

- Si jamais le patron ne retire pas ce qu'il a dit, je quitte sa sale boîte.

- Et que t'a-t-il dit?
- «Monsieur Legrand, passez à la caisse. Je vous flanque dehors.»



Pratique le paiement électronique

Le système se répand de plus en plus, la petite carte miracle EC (Eurochèques) entre dans les différents commerces de détail, stations-service et autres magasins, tous tentateurs il faut bien l'avouer. Pour un essai d'abord, laissons-nous donc tenter et nous demander mais comment est-ce que ça marche? Premier avantage d'importance, vous n'avez plus à supplier votre mari, qui déteste ça, de vous accompagner pour vos achats. Sa carte et son numéro de code suffisent! Que ce soit à la caisse d'un grand magasin, chez votre garagiste pour le petit accroc dont on ne veut pas se vanter trop vite ou votre fourreur, le système est le même.

Au moment de payer, vous introduisez votre carte EC (ou la sienne) dans le terminal client et, à l'abri des regards indiscrets, surtout chez votre fourreur, vous composez votre (ou son) numéro de code personnel. La limite de la carte, le code et la légitimité du titulaire sont vérifiés sur-le-champ. Si ces vérifications se révèlent positives, la transaction est envoyée au centre de calcul de Telekurs et l'achat est réglé en quelques secondes, moins qu'un temps de réflexion!

La comptabilisation se fait directement au centre qui autorise

le paiement. Toutes les données sont ensuite transmises quotidiennement par la centrale aux banques qui toutes souhaitent automatiser autant que possible le trafic des paiements grâce au système EFT/POS (transfert électronique de fonds au point de vente) associé au système EC direct.

Plus de sommes importantes avec soi

Bien que nous vivions dans un pays où il n'est pas encore périlleux de se promener les poches gonflées, il n'en reste pas moins les risques de perte, de vol ou tout simplement d'oubli à chaque fois que nous transportons des sommes importantes. Le système de paiement électronique nous apporte un nouveau confort qui va certainement s'étendre dans les prochaines années. La petite carte va devenir l'amie fidèle, pratique et discrète de chacune de nous. Oubliés, les arrêts à la banque, les transports de liquide, de chèques, etc., le rectangle de plastique va tout régler pour vous, à la condition toutefois que vous ayez trouvé le moyen d'approvisionner votre compte... (ou le sien).

Nina Brissot-Carrel

Mode automne/hiver 1989/90

L'atout des Teens et des Twens s'inscrit dans une optique joyeuse de loisirs, même en ce qui concerne leurs dessous. Sans vergogne, et décontractées, elles portent leur lingerie quand et comme elles en ont envie. Elles choisissent alors les modèles qui s'intègrent parfaitement à leur garde-robe gym-fitness-disco et s'accordant à merveille avec leurs vêtements de ville.

Détails piquants, décorations amusantes et une coupe pleine de charme sont les qualités de cette nouvelle collection.

La ligne sportive, par exemple, se compose d'une mini-brassière noire et d'un «cuissard cycliste» assorti, tous deux agrémentés d'une bande très colorée.

Une joyeuse variante orne les balconnets et les slips de petits pois et de rayures blanc/turquoise ou blanc/rosé.

Photo et modèle TRIUMPH INTERNATIONAL



DU RESPECT DE LA VIE À LA DIGNITÉ DE LA MORT

MARCELINE PIDOUX VUADENS

Née le 1^{er} avril 1890, elle était la deuxième d'une famille de huit enfants et vécut son enfance à Bulle. Elle était restée très attachée à la ferme de Longequeue-Dessus, au Pâquier, où la famille avait élu domicile. En 1920, elle épousa M. Julien Pidoux, maréchal-ferrant à la forge du



Maupas, à Vuadens. Deux enfants naquirent de cette union, dont l'un est décédé à l'âge de 51 ans. En 1940, la famille quitta le Maupas pour exploiter un petit domaine agricole à Villarvolard. Six ans plus tard, le couple s'installa à Hauteville, où il vécut jusqu'en 1967, avant d'être accueilli au Foyer St-Joseph, à Vuadens. Veuve depuis 1970, après 50 ans d'union, Marceline Pidoux fut entourée de tendresse par le personnel de l'institution.

La remise du fauteuil de centenaire fut une belle journée pour cette grand-maman et les cinq générations associées à cet événement. Réconfortée par ses proches, elle aimait rendre des petits services au sein de l'institution et se rendait fréquemment à la chapelle pour manifester sa foi.

Marceline Pidoux incarnait la bonté. Sa vie discrète, toute de simplicité, fut pleinement épanouie. Bien que centenaire à l'heure de sa disparition de ce monde, elle laisse un vide difficile à combler dans sa famille.

AGNÈS CLERC VUISTERNENS- DEVANT-ROMONT

Fille de Jules Pittet, boulanger à Le Crêt, Agnès a épousé M. Fernand Clerc en 1945. Peu



après le mariage, elle s'est installée avec son mari à Broc. En 1955, alors que ce dernier dut reprendre l'exploitation de la ferme de ses parents, elle vécut dans ce village glânois, en collaborant activement aux côtés de son époux sur le domaine agricole dont le couple devint propriétaire en 1962.

Femme discrète, serviable, ayant le cœur sur la main, elle savait apporter la joie autour d'elle, en particulier dans son foyer où elle excellait devant les fourneaux. Elle éleva trois enfants qui l'entourèrent de tendresse jusqu'à ses derniers instants.

Agnès Clerc n'avait que 69 ans lorsque sonna l'heure de la séparation avec les siens. Elle fut une épouse admirable et une maman toujours souriante et généreuse. Le vide laissé par cette personne si gentille sera très difficile à combler.

SOEUR JEANNE D'ARC GOBET BULLE

Née à Prez-vers-Noréaz, Soeur Jeanne d'Arc, née Adèle Gobet,



a servi le Seigneur avec enthousiasme durant 67 ans de vie religieuse. D'abord enseignante pendant vingt ans à l'Institut Ste-Croix, à Bulle, elle eut successivement la charge de maîtresse des novices, puis celle de directrice à l'Ecole ménagère de Châteauneuf. Elle eut ensuite la joie de prendre soin des enfants de l'Institut Duvillard, à Epagny, qu'elle entoura de son affection, comme elle fit preuve d'une bonté exceptionnelle à l'égard des personnes âgées du Foyer St-Joseph, à Sorens. Soeur Jeanne d'Arc vécut sa retraite au Foyer Ste-Croix, à Bulle, où elle s'est éteinte à l'âge de 95 ans. Sa mission essentielle sur cette terre fut de porter le monde à Dieu.

SOEUR EMMANUELLE GUILLARD BULLE

Née Thérèse Guillard, Soeur Emmanuelle entra en religion en 1927. Elle se mit au service



de différentes communautés: Fribourg, Châteauneuf, Sorens, Bulle, Ependes. Son mot d'ordre était: «Employer mon temps et mes forces pour sa (Dieu) plus grande gloire». Soeur Emmanuelle était toujours disponible. Elle connaissait parfaitement le sens de la souffrance, portant sa croix dans le silence et la prière. Elle disait souvent: «C'est comme Dieu veut, c'est comme Il voudra». Partout où elle a vécu, Soeur Emmanuelle passa sans se faire remarquer, mais elle tenait pourtant une place privilégiée par sa vie intérieure. Religieuse convaincue, Soeur Emmanuelle était âgée de 85 ans lorsqu'elle a remis son âme entre les mains du Seigneur.

DOMINIQUE RIEDER RIAZ

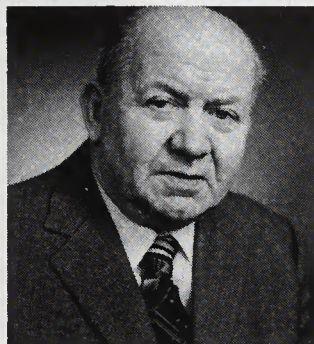


Dépanneur agricole, Dominique était apprécié de tous ses employeurs pour sa ponctualité et pour le sérieux qu'il mettait à son travail. Passionné par son métier, il était estimé par tous ceux qui sollicitaient ses services. Il assumait ses responsabilités au plus près de sa conscience, raison pour laquelle chaque agriculteur lui faisait confiance.

Enlevé beaucoup trop tôt à sa famille et à ses proches à l'âge de 26 ans, Dominique laisse le souvenir d'un homme qui était toujours disposé à rendre service.

DU RESPECT DE LA VIE À LA DIGNITÉ DE LA MORT

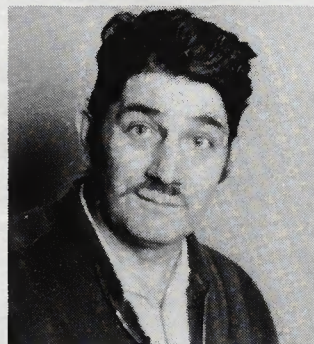
ÉMILE SAVOY SÂLES



Après une enfance vécue à Atalens, Emile Savoy consacra sa vie à un commerce de produits laitiers. Dans son travail, comme dans ses relations avec la clientèle, il faisait preuve de dévouement, de dynamisme et de jovialité. Chacun l'estimait pour son caractère pondéré, sa compréhension et sa droiture. Alors qu'il coulait des jours heureux en Gruyère, auprès de sa petite-fille et de ses arrière-petits-enfants, Emile s'en est allé vers un autre monde que l'on dit meilleur, à l'âge de 83 ans. Son départ a plongé tout son entourage dans un profond chagrin.

JOSEPH RICHOUZ TATROZ

Très indépendant, profondément attaché à ses convictions et aux vraies valeurs, il collabo-



ra avec son frère à l'exploitation agricole. Ayant pratiqué le tir dans sa jeunesse et aimant parcourir la nature, il fut titulaire de nombreux permis de chasse, mais c'est à celle du chamois dans les Préalpes qu'il préférait s'adonner. En 1972, il était amputé d'une jambe à la suite de maladie. Il s'occupa de ses ruches et pratiqua la pêche à la ligne. Au début février, sa santé se dégradait et il fut hospitalisé durant 2 mois à l'Hôpital cantonal, à Fribourg. Rentré à la maison au mois d'avril, il semblait se remettre lorsqu'une hémorragie cérébrale l'emporta au matin du 6 juin. Cet agriculteur, resté célibataire, fut ravi à sa famille à l'âge de 62 ans.

EN SOUVENIR D'UN PARENT OU D'UN AMI

Notre revue consacre une place toute particulière et respectueuse aux familles qui désirent rappeler la mémoire d'un parent ou d'un ami disparu il y a une année, deux ans ou plus. Il suffit pour cela de nous envoyer une photo de la personne défunte et un petit texte que nous publierons pour la modique somme de vingt francs. A envoyer à la rédaction de **FRIBOURG ILLUSTRÉ**

- En souvenir de... -
Case postale 331 - 1701 Fribourg.

Nous assurons
aux familles
en deuil

Que faire en
prévision de son
propre décès?

POMPES FUNÈBRES
MURITH

un service digne
et discret

Tél.
22
41
43

En permanence
à votre service

Notre institution de
prévoyance au décès
vous aidera

Pérolles 27 - Fribourg

Adressez-vous en
toute confiance

Le fleuriste de Classe

Fleur André

FRIBOURG:

Rue de Romont 20
Pérolles 18

Tél. 037/22 42 33
Tél. 037/22 12 02

BULLE:

Grand-Rue 28
ou Promenade 21

Tél. 029/2 34 34



Choisir ses fleurs avec les conseils
de votre fleuriste

OUVERT LE DIMANCHE DE 10 h à 12 h

COURONNES
GERBES

mettler fleurs

1680 ROMONT

☎ 037/52 11 62



MONUMENTS FUNÉRAIRES

- Prix étudiés grâce à notre importation directe des carrières suisses et étrangères.
- Propre bureau d'études.
- Devis sans engagement.
- Pose gratuite d'entourage provisoire.



ROBERT GRAND & FILS S.A.

Marbre et Granit

Bulle

1630 BULLE
Rue du Cârô 1
☎ 029/2 47 44

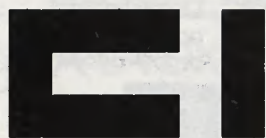
Fax 029/2 29 13

1700 FRIBOURG
Route du Jura 2
☎ 037/26 31 80

Pour vos annonces dans
«FRIBOURG ILLUSTRÉ»

Annonces Suisses S.A.

Bd de Pérolles 23
1700 Fribourg - 037/22 40 60



CONSTRUCTIONS INOXYDABLES S.A.

TOUS TRAVAUX EN ACIER INOXYDABLE ET ALUMINIUM
AGENCEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES + LABORATOIRES
CHAUDRONNERIE - SERRURERIE INOX
INSTALLATIONS DE DÉGRAISSAGE ULTRASONS

DEVIS
CONSEILS
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Lucien Morisod - Route de Montreux
TÉL. 021/948 88 11

1618 CHÂTEL-ST-DENIS
FAX 948 74 26



Maurice Beaud & Fils S.A. 1669 ALBEUVE

Construction de chalets

Charpente - Menuiserie

Tél. 029/8 11 12



Location Montage ÉCHAFAUDAGES SA

Rue Grimoux 12
1701 Fribourg

☎ 037 81 12 12

Succursale
1632 Riaz

☎ 029 2 26 36

Echafaudages tubulaires
Tours roulantes, gabarits
Filets de sécurité



Auto Location

Autos et utilitaires

Garage **Lehmann**

Tunnel de lavage

Av. Beaugard 16 1700 Fribourg 037/24 26 26

1700 Fribourg
Pérolles 24
& FILS ☎ 037/22 51 81

**PHOTO CINÉ
VIDÉO**

Schmid

La maison spécialisée
Vos photos couleurs - service 5 heures!

La marque de la qualité




Adora SL

technologie de pointe

livraison gratuite

**La qualité - une affaire de confiance.
Votre spécialiste.**

entreprises
électriques
fribourgeoises