

2



Infos communales

De l'eau et des livres

3



Infrastructures et projets

Senior + :
l'art de bien vieillir... ensemble

4



Histoire

Des origines de Blessens

5



École

«Chouette, on déménage!»

6



Gens d'ici

Goutte à goutte,
un océan de solidarité

7



Nos artisans

Quand saveurs locales riment
avec assiettes originales

8



Vie locale

Secrets de fabrication
de votre journal communal

9



Jeunes d'hier et d'aujourd'hui

Unihockey, 3D, Swiss Skills :
Solène multi-tâches

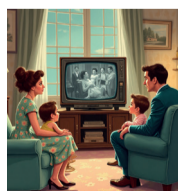
10



Sociétés

Paroisses : entre tradition,
rénovation et passion

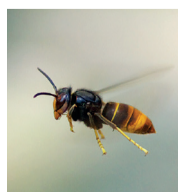
11



Feuilleton

Quand l'alambic s'enflamme,
le village s'embrase

12



La page verte

Ça pique fort
et ça grignote tout

Edito

Du coq à l'âne, sans coup férir

Le Pavé du mois de juin prenait congé de la maîtresse d'école maternelle. Cette fois-ci, votre journal local vous parle du concept Senior+. Ce grand écart, des premières années de vie à l'âge de la retraite, n'est pas dénué de sens. Le programme communal 2026 prévoit – entre autres – un barbecue des générations à l'Accueil extrascolaire. *Le Pavé* aussi est intergénérationnel !

La page « Nos artisans » vous mettra sans doute l'eau à la bouche : Virginie Barrelet est allée rencontrer Sébastien Suard, talentueux patron et cuisinier de l'Hôtel-de-Ville de

Rue. Accrochez ensuite vos ceintures pour un changement de cap radical : « Gens d'ici » évoque le Bénin, où la principale préoccupation quotidienne est de trouver de quoi manger. Une rotavillienne a eu envie d'apporter un peu d'aide, aussi infime soit-elle.

Dans la « Page verte », il est aussi question de voyageurs et de pays lointains. À la faveur de la mondialisation, ils se sont installés dans nos contrées, nous apportant quelques soucis dans leurs valises. Après les plantes exotiques envahissantes, voici les insectes invasifs.

Le sport (comme le rire) est bon pour la santé : une jeune joueuse d'unihockey est à l'honneur dans



Oyez, oyez, le numéro 12 est arrivé
© Alexandre Chatton

ce numéro. Et ça lui donne la pêche, puisqu'elle trouve encore l'énergie de participer aux Swiss Skills dans le cadre de son apprentissage. Vous pourrez ensuite souffler un peu, en lisant un nouvel épisode du feuilleton « La vie imaginaire de mes ancêtres anonymes ». Avant de remonter encore plus loin dans le passé, avec les traces de la civilisation romaine, à Blessens.

Et puis, retour au présent : l'église de Rue est temporairement fermée. Vous saurez en partie pourquoi en consultant la page dix. En partie seulement, pour ménager le suspense. En revanche, vous saurez tout sur les coulisses du *Pavé*. Au moment où vous lirez cet éditto, nous serons déjà en chasse pour le numéro suivant. Acrobate, *Le Pavé* traite une multitude de sujets, tout en courant un marathon trimestriel. À vous toutes et tous qui nous lisez : merci infiniment de votre soutien et de votre fidélité. C'est pour vous que nous continuons !

Retrouvez votre
journal en format
numérique :
www.le-pave.ch

Marinette Boillat Chatton

2 Infos communales

Infos communales

Information relative à la qualité de l'eau (année 2024)

Base légale

Article 5 de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public: « Toute personne qui exploite des infrastructures d'eau potable pour remettre de l'eau potable aux consommateurs est tenue d'informer ceux-ci au moins une fois par année, de manière exhaustive, au sujet de la qualité de l'eau potable. »

Tableau 1 : Gillarens, Promasens et Ecublens

Association de distribution	AVGG (Association régionale <u>Veveyse-Glâne-Gruyère</u>)
Volume d'eau distribué	49'126 m ³ Total de l'association : 1'172'842 m ³
Information générale sur la qualité microbiologique et chimique de l'eau	Tous les échantillons répondaient aux exigences légales pour les paramètres chimiques et microbiologiques analysés.
Dureté totale de l'eau	°FH 25 ± 4
PH	7.5
Teneur en nitrates	5 ± 3 mg/l Tolérance = 40 mg/l
Provenance de l'eau, secteur Gillarens	<u>EauSud : Charmey et Grandvillard</u> (eaux souterraines) 100%
Provenance de l'eau, secteur Promasens et Ecublens	<u>EauSud : Charmey et Grandvillard</u> (eaux souterraines) 99.6% AGSO (selon tableau 2) 0.4%
Traitement	Ultraviolet

Tableau 2 : Blessens

Association de distribution	AGSO (Association pour l'adduction d'eau de la Glâne Sud-Ouest)
Volume d'eau distribué	9'080 m ³ Total de l'association : 78'916m ³
Information générale sur la qualité microbiologique et chimique de l'eau	Tous les échantillons répondaient aux exigences légales pour les paramètres chimiques et microbiologiques analysés.
Dureté totale de l'eau	°FH 24.3 ± 0.9
Teneur en nitrates	8 ± 1 mg/l Tolérance = 40 mg/l
Provenance de l'eau	AVGG (selon tableau 1) 13.8% <u>Siviriez</u> (eau de source 80% et de nappe 20%) 86.2%
Traitement	AVGG (selon tableau 1) <u>Siviriez</u> Eau de source : ultraviolet Eau de nappe : filtration

Applications communales

Afin d'être informés des activités des sociétés de votre commune, des activités organisées sur le territoire communal etc... nous vous proposons de télécharger « Illiwap » via votre boutique d'applications.

Nouveauté : le guichet virtuel :

www.rue.ch

Vous pouvez gagner du temps en commandant directement via notre site internet vos attestations de domicile/établissement/séjour.

Point de situation concernant le lieu des défibrillateurs installés sur la commune de Rue

Auboranges

Impasse des Ecoliers 14
Face côté parking

Chapelle

Route du Verger 53
Extérieur du bâtiment, côté voie ferré

Ecublens

Route de Villangeaux 1
Dans le couvert de l'entrée abri PCi à droite

Promasens

Route de Blessens 2
Entrée du bâtiment sur la gauche de la porte principale

Rue

Route de Romont 30
Façade côté terrain de foot

Tableau 3 : Rue

Association de distribution	Communes de Rue et d' <u>Ursy</u> AGSO
Volume d'eau distribué	60'904 m ³
Information générale sur la qualité microbiologique et chimique de l'eau	Tous les échantillons répondaient aux exigences légales pour les paramètres chimiques et microbiologiques analysés.
Dureté totale de l'eau	°FH 32.6 ± 1.3
Teneur en nitrates	15 ± 1 mg/l Tolérance = 40 mg/l
Provenance de l'eau	Sources de Rue et d' <u>Ursy</u> (eaux souterraines) AGSO (selon tableau 2) L'eau des sources est mélangée avec l'eau provenant de l'AGSO.
Traitement	Rue et Ursy Ultraviolet AGSO (selon tableau 2)

Tableau 4 : Auboranges

Association de distribution	AISFE (Association intercommunale de distribution d'Eaux de Servion)
Information générale sur la qualité microbiologique et chimique de l'eau	Tous les échantillons répondaient aux exigences légales pour les paramètres chimiques et microbiologiques analysés.
Dureté totale de l'eau	°FH 23.2 ± 1.2 °f
PH	7.5 ± 0.2
Teneur en nitrates	9.0 ± 1.3 mg/l Tolérance = 40 mg/l
Provenance de l'eau	AISFE : Servion
Traitement	Ultraviolet

Renseignements supplémentaires :

par courrier : admin@rue.ch

Festival du livre



La vie recommence à 65 ans et continue bien au-delà

Être retraité ne signifie pas que l'on ne sert plus à rien, ni que l'on n'a plus besoin de rien. Intégrer ces réalités dans les politiques publiques n'est pas une mince affaire : traduire des notions générales et abstraites en actions définies et concrètes est un exercice ardu. Très lentement mais sûrement (chi va piano va sano!), le tintébin avance.

De grandes idées ont été inscrites dans la Constitution du canton de Fribourg : « les personnes âgées ont droit à la participation, à l'autonomie, à la qualité de vie et au respect de leur personnalité » (article 35); « l'État et les communes favorisent la compréhension et la solidarité entre les générations » (article 62). Cahin-caha, un concept cantonal Senior+ a vu le jour en 2015. L'échelon suivant s'ébranle à présent : un montant de CHF 10'000. — a été inscrit au budget 2025 pour le lancement du plan d'action communal et une commission ad hoc, créée dans la foulée, a posé les premiers jalons.

À tout âge, la qualité de vie repose en grande partie sur un élément intrinsèquement lié à notre humanité : les liens sociaux. Le programme d'activités et d'accompagnement communal se construit principalement à partir de ce constat élémentaire, dans le but de favoriser les contacts et les échanges, toutes générations confondues. La population de nos villages représente environ 2'600 personnes, parmi lesquelles on trouve 436 habitantes et habitants âgés de 65 ans et plus. Le projet a vocation de jouer le rôle de la « Maïzena » et de la spatule dans un caquelon : faire en sorte que tous les ingrédients se mélangent bien et tiennent ensemble. D'ailleurs, le concept communal s'appelle « Tous ensemble ».

Pérenniser l'existant et ne pas se marcher sur les pieds

Il faut relever que certaines mesures existent déjà. Un service de livraison de repas à domicile fonctionne depuis longtemps dans nos villages, géré au travers de l'Antenne Sociale Glâne Sud. La migration programmée du service social en direction du district impliquera de réinventer quelque chose pour poursuivre cette mission autrement. La société de gym de Rue propose depuis un peu plus d'un an des cours pour seniors, bien fréquentés. Continuer à soutenir cette initiative, notamment par la mise à disposition de locaux, fait partie du catalogue des mesures.

La commission souhaite concentrer les actions communales dans les domaines où le pouvoir local est un réel levier et sans empiéter sur ce que d'autres organismes font déjà très bien. La fondation Pro Senectute est très active et dispose d'un catalogue bien garni de prestations et activités. Le canton est engagé dans des thématiques comme les soins, l'habitat, le travail aux alentours de l'âge de la retraite. Le niveau régional est aussi concerné et il relève du simple bon sens que certaines choses soient organisées à cet échelon. Toutefois, faire en sorte que tout ce qui est proposé par les uns et les autres parviennent aux oreilles des intéressés fait partie de ce que la commission communale peut faire concrètement. Avez-vous déjà entendu parler du « Café Bla Bla » ? Cela se passe à Rue, à la buvette des Fourches. Mise sur pied par Pro Senectute, cette activité est aussi favorisée par la commune, qui prête l'infrastructure (cf. *Le Pavé* no 7, juin 2024). Certains thèmes du plan cantonal sont totalement hors de portée communale (typiquement l'habitat). La commission veut mettre l'accent sur les axes « développement personnel », « vie associative et communautaire » et, à titre subsidiaire (en complémentarité), dans le secteur « services ». Dans ce chapitre, l'idée d'un service de taxi à la demande sera notamment étudiée. Dans la paix de nos campagnes, se déplacer quand on ne conduit plus peut vite devenir très compliqué. Fréquenter le cours de gym du mercredi fait le plus grand bien. Mais s'il faut pour cela rallier Rue à pied depuis Auboranges, il y a de quoi se résigner à rester dans son fauteuil. De même, Alain Chollet, conseiller communal et membre de la commission, dit savoir que quelques personnes vont à la déchetterie à pied. Probablement pas par conviction écologique. Chez nous aussi, il y a quelques tristes réalités.

Les premiers pas intergénérationnels

En 2012, le rapport social cantonal a mis en lumière le fait que les contacts intergénérationnels sont quasiment inexistantes en dehors du cercle familial. Les moins de trente ans et les plus de septante ans ne se fréquentent pas. Pourtant, ce qui est formidable avec grand-papa ne doit pas l'être beaucoup moins avec la grand-maman des autres ! Pour commencer d'agir sur ce plan dans nos villages, quatre rencontres thématiques sont programmées en 2026 : un barbecue des générations à l'Accueil extrascolaire, un coup de balai ludique rassemblant enfants, parents et seniors, la journée « Poivre & Sel » avec les sociétés locales et



T'es déjà inscrite au barbecue à l'AES ?
© Alexandre Chatton

un atelier confitures, pour réunir cheveux gris gastronomes et petits doigts gourmands. On se réjouit de goûter !

Participer à la communauté

Les seniors représentent une catégorie très hétéroclite. Certaines personnes sont fragilisées et les mesures en leur faveur divergent beaucoup de celles destinées à un public qui a surtout besoin de rester actif, utile et engagé. Pour favoriser l'activité et les rencontres, des ateliers/chantiers permanents sont prévus : construction et installation de nichoirs, coup de pinceaux aux bancs publics, etc. Afin de reconnaître de manière tangible les précieux services à la collectivité, une forme de rémunération – au moins symbolique – est envisagée, via un système de type carte Reka.

La panoplie d'actions communales évoluera, s'étoffera et sera ajustée en fonction des retours d'expérience. Au démarrage, les tâtonnements sont inévitables. Selon la célèbre maxime popularisée durant le covid et à l'instar d'un autre Alain, Alain Chollet veut aller « aussi vite que possible, mais aussi lentement que nécessaire ». Au-delà de ce qui peut être fait par la commune, tout un chacun peut agir à son niveau pour éviter l'ostracisme des plus de 65 ans. Cela commence – tout bêtement – par connaître ses voisins, avoir une idée de leurs conditions de vie et s'abstenir de regarder lâchement ailleurs. Dans notre pays qui compte 25 IRM pour chaque million d'habitants, la pathologie la plus meurtrière se nomme « l'indifférence ».

Marinette Boillat Chatton

La commission communale Senior+ recrute

Vous habitez Auboranges, Blessens, Eschiens, Gillarens ou Villangeaux et vous avez envie de contribuer au lancement et au succès du projet « Tous ensemble » ? Annoncez-vous et rejoignez la commission. À l'heure actuelle, elle est composée de six membres : Alain Chollet, Françoise Flückiger, Michel Gobet, Jean-Pierre Pache, Danièle Rais et Bernard Savio. Le souhait est que chaque entité dispose d'un représentant, d'une antenne, au plus proche des gens. Alain Chollet souligne que la proximité est essentielle pour identifier les besoins et imaginer des réponses adaptées. Qui plus est, « Nos concitoyennes et concitoyens qui ont peut-être le plus besoin des activités Senior+, sont sans doute aussi les plus discrets et les plus isolés. Il est de notre responsabilité sociale d'aller à leur rencontre. »

Découverte de nos villages

Blessens, un lion blanc bien rasé - Chapitre 1er

Blessens veut dire persévérant et signifie également glaive ou hache. Au fil du temps, le nom de Blessens a connu de nombreuses variations et les romains y promenaient déjà leurs caligae.

Ce nom est apparenté à Billens, d'origine celte, romaine puis burgonde, comme tous les lieux finissant par «-ens». En primitif Bilisingos (chez les Bilisingi) dévié en Bilise, Belis, Blesensen (en 1150), Blescens (en 1160), Blessens (en 1215), Blesseins (en 1238) et enfin Blessens/Arlens en 1260. On surnomme les habitants «les frais rasés». Le village compte 98 habitants en 1155, 163 en 1930 et 89 en 1990. Blessens fait partie de la paroisse de Promasens. Blessens/Arlens fusionnent en 1993 avec la municipalité et commune de Rue.



Armoiries de Blessens

Les De Prez omniprésents, de près ou de loin

Le blason est un «lion blanc» sur fond rouge. Celui des seigneurs et nobles De Prez est un «lion rouge» sur fond jaune et bleu. On retrouve une similitude avec les blasons des seigneureries de Prez, origine de la famille, de Prez-vers-Siviriez et de Prez-vers-Noréaz et d'autres possessions dans la région, notamment Arlens/Blessens, appartenant aux nobles seigneurs De Prez de Rue. On trouve une souche principale de la famille qui possédait un château «barbacane» sur l'avant du château de Rue. On y voit encore des vestiges, des ruines. Un acte daté du 11 novembre 1145 mentionne Pierre De Prez (De Praels), sa femme et leur fils Jean faisant une

donation à l'abbaye de Haut-Crêt. Les donations faites à l'abbaye d'Hauterive par le noble Bosen de Prez et son épouse, vers 1170, ont eu lieu à Aslens (Arlens) au-dessus de Promasens dans le village de Blessens. Il se pourrait que le blason de Blessens confirme la vassalité des seigneurs de Blessens envers les Seigneurs De Prez de Rue.

La famille des seigneurs de Blessens est, selon le peu d'archives existantes, le noble seigneur Pierre de Blessens, chevalier vers 1190, qui passe une convention entre le Seigneur Nicolas de Moudon et l'abbaye de Haut-Crêt. Le Seigneur Othon de Blessens, vers 1277, a un différend avec le Seigneur Jean de Mossez (Mossel). Jordan ou Jordanus de Blessens, chevalier, vers 1287, est entendu pour le compte de Louis II comte de Savoie, Sire de Vaud, sur la Mestralie de Rue. Le Seigneur Guillaume de Blessens, le 6 juillet 1342, vend ses terres à Jean fils de Rodolphe, curé de Promasens. Dans cet acte Jean est désigné comme le fils de feu Humbert, Mestral de Rue. Enfin le cartulaire de l'abbaye de Haut-Crêt mentionne, à la date du 23 avril 1344, un legs fait à cette abbaye par Jean, Mestral de Rue, fils de feu Humbert.

Un exemple de vente de terre : Williod, fils de feu Othet, de Blessens, et Johannod, son fils, du consen-



Jonction entre le Roseire et le Passiau
© Charly Jaquier

tement d'Agnès, femme de ce dernier, vendent au Seigneur Jean Métral de Rue, fils de feu Seigneur Humbert Métral de Rue, de pur et libre alleu, un mor-



L'arrivée de la modernité a fait resurgir le passé
© Charly Jaquier

ceau de pré sis au finage de Blessens, au lieu-dit «Prabertot», pour le prix de 30 sols bonnes lausannoises. Le sceau de la Châtellenie de Rue par Aymon de Chastonay, donzel et châtelain de Rue, figure sur le document. Le notaire est Rodolphe de Moudon, dit de Rueyres, clerc, juré de la Châtellenie de Rue.

Le train fait ressurgir un passé encore plus lointain

Le village et le hameau, liés avec le hameau d'Arlens, sont pourvus d'abergements (fermes isolées). Le ruisseau la Roseire, venant de Mossel, passe près du pré Essert-la-Ville, lieu de vestiges archéologiques. Il rejoint ensuite le Passiau, aussi appelé le Pass Tau au Moyen Âge.

Lors des travaux de construction de la ligne de chemin de fer Lausanne-Berne, des fouilles sont effectuées vers le Gros Essert dès 1862. On découvre des ruines datant de l'époque romaine. Une voie romaine venant de Promasens passait par ce lieu en direction de la Gruyère. Un plan des découvertes sur ce lieu-dit est dressé le 17 novembre 1897 par le géomètre Hubert Geinoz. En plus des tuiles, amas de ciment, briques, pierres taillées et autres vestiges, cet endroit recèle les traces d'un château, muni d'une tour avec des dépendances et écuries, qui faisait face au château de Rue, dont les seigneurs de Blessens étaient les vassaux. En faisant partie de la seigneurie de Rue, Blessens est passé dans le baillage de Rue en 1536, donc dans le canton de Fribourg. Puis du district et préfecture de Rue, de 1798 à 1848, dans le district de la Glâne avec Romont comme chef-lieu et préfecture, conjointement à l'adoption de la nouvelle Constitution fédérale. Sous Napoléon Bonaparte, de 1798 à 1803, on est intégré dans la république Helvétique, avec le «code Napoléon», lequel a influencé les codes civils ultérieurs.

Roger Perriard



Relevé des ruines effectué en 1897
© Charly Jaquier



L'habitat dispersé caractéristique de Blessens
© Charly Jaquier

Au revoir Rue, bonjour Promasens!

Après quatre années à l'école de Rue, les élèves de la 6HC ont fait leurs valises (enfin... leurs sacs à dos) pour rejoindre Promasens. Entre nostalgie, impatience et quelques rires, ils nous livrent leurs impressions sur cette transition.



© Laurianne Kiana

Ce qu'ils ont aimé à Rue :

Les enseignantes, évidemment! « Trop sympas », « très douées », « cool », « exigeantes mais gentilles », « patientes », « de bonne humeur »... À croire qu'ils ont été soudoyés avec des bonbons mais promis ce n'est pas le cas!

Ils se souviennent aussi des récréés avec des jeux à disposition et quelques minutes en plus – un luxe inestimable à cet âge – du bricolage où ils ont manié bois, aiguilles et créativité, et les fenêtres de l'Avent, qui ont illuminé bien plus que les couloirs.

Ce qu'ils ont un peu moins aimé :

La cour, parfois trop petite (surtout lorsqu'ils voulaient jouer à 36 au foot), les abris pris d'assaut dès la première

goutte de pluie et... le français. Oui, les cours de français. Et non, ils ne s'arrêtent pas à Promasens (désolé les enfants, on a vérifié).

Ce qu'ils attendent avec impatience :

À Promasens, il y aura plus de place dans la cour, des buts pour les matchs de foot endiablés, une grande place de jeux, et même la possibilité de dormir un peu plus le matin pour ceux qui n'auront plus à prendre le bus (le rêve absolu).

Et puis, même si tout le monde ne sera pas dans la même classe, ce sera l'occasion de se faire de nouveaux amis... et de se rappeler à quel point Rue, c'était bien.

Une page se tourne...

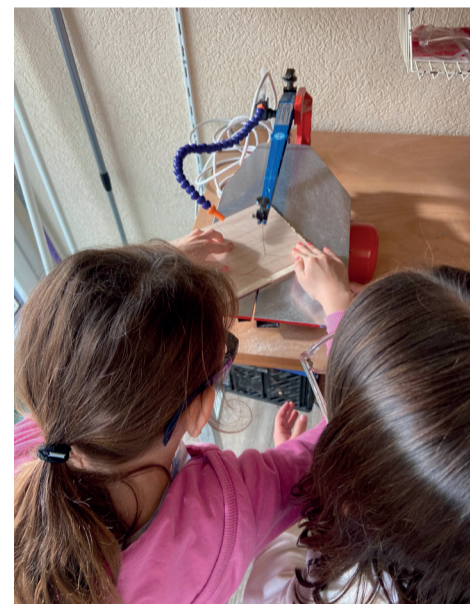
Ces élèves ont formé une classe attachante, pleine d'énergie,

de curiosité et de bonne humeur. Pendant deux années, ils ont grandi, appris, partagé et parfois même rangé leurs affaires sans qu'on ne leur demande (si, si, ça arrive).

Ils vont nous manquer et je leur souhaite une suite pleine de découvertes, de réussites et de nouvelles aventures. Qu'ils gardent en mémoire les bons moments passés ici et qu'ils abordent cette nouvelle étape avec confiance, humour... et un peu de grammaire quand même.

Bonne route, les 6HC!

*La classe 6HC (2024-2025)
de Laurianne*



© Laurianne Kiana

C'est encore les élèves qui en parlent le mieux :

« Ce qui va nous manquer? Être tous dans la même classe. Mais on espère se faire de nouveaux amis! Et les maîtresses faisaient des jeux pour apprendre. C'était trop bien! »

C.D - C.

« On a beaucoup appris durant ces 4 années super mais c'était bien trop court. »

E.M - T.T - S.R

« Ce qu'on a aimé à Rue? Nos profs Camille et Laurianne... on ne les oubliera pas! »

L.T - N.D

« On a tout aimé... sauf le français. (Eh oui, ça continue à Promasens... sniff.) »

D.V - E.D



© Freepik.com

Corinne Bondallaz

une vie de goutte en goutte

À défaut de pouvoir changer le monde ou le sauver tout entier, Corinne Bondallaz a à cœur d'apporter des petites contributions, comme autant de gouttes d'eau, là où elle le peut, au gré des situations qui la touchent, aussi bien sur le plan professionnel que personnel.

Née un 26 août, comme Mère Teresa, Corinne Bondallaz a beaucoup été inspirée par l'engagement de la religieuse de Calcutta. Après deux naissances prématurées et leurs lots d'inquiétudes, Corinne et son mari – désireux d'agrandir la famille – ont fait le choix, « comme une évidence », de se tourner vers l'adoption, en Inde. La joie d'accueillir un, puis deux enfants espérés et attendus se mêlant au serrement de cœur, en voyant les 50 autres bambins de l'orphelinat, encore en mal de parents. Longtemps domiciliée dans le canton de Neuchâtel, la famille Bondallaz a posé ses valises à Rue en 2005, à la faveur d'un changement professionnel. Une sorte de retour aux sources, puisque Corinne est originaire d'Auboranges et que sa maman était de Rue.

Des hôpitaux d'ici à d'autres réalités médicales

Secrétaire médicale, Corinne Bondallaz travaille depuis très longtemps en oncologie. Elle s'est formée à des thérapies complémentaires, comme l'aromathérapie ou le massage, dans le but de pouvoir, ici et là, apporter un soupçon d'apaisement au milieu des souffrances liées à la maladie et aux traitements. Un moment de douceur et de réconfort peut paraître dérisoire. Mais Corinne souhaite apporter ce qu'elle peut. Elle cite Mère Teresa, qui aimait souligner : « Ce n'est qu'une goutte d'eau dans l'océan. Mais si

Le Bénin regorge d'endroits magnifiques et de lieux chargés d'histoire. Y faire un séjour purement touristique – sans volet humanitaire – est déjà une façon d'aider, tout en vivant des vacances mémorables. Le tourisme crée de l'emploi et soutient l'économie locale, c'est déjà un bienfait pour ce pays et ses habitants. Corinne précise d'ailleurs que les hôtes sont « chouchoutés », les Béninois ayant à cœur de promouvoir leur hospitalité. Elle ne s'est jamais sentie en insécurité, « au pire, pas plus que dans une gare de ville romande ! » et l'association assure un accompagnement de qualité. Dans le cadre de ses voyages solidaires, Corinne a participé à des actions comme la distribution de kits de naissance dans une maternité (qui tourne au rythme de 15 naissances par jour), de fauteuils roulants dans un centre pour personnes handicapées, de matériel scolaire dans une école. La distribution se fait toujours avec un responsable local, qui veille à remettre les dons à qui en a le plus besoin. Car pour 100 kits amenés, il y a inévitablement 500 enfants attroupés. Des actions de sensibilisation au brossage des dents et au lavage des mains sont aussi au programme. Lutter contre la transmission des maladies et œuvrer pour une bonne hygiène dentaire a une utilité très concrète, sachant que la plupart des habitants ont juste de quoi manger. Il vaut mieux ne pas tomber malade, car les frais médicaux sont vite hors de portée. En cas d'hospitalisation, il faut payer avant d'être soigné. Au risque, en cas d'urgence, que le patient meure avant que la famille n'ait pu réunir la somme. Dans un tel contexte, apporter du savon, du dentifrice, du paracétamol et des vêtements n'a rien d'insignifiant.

Le 24 mai dernier, Corinne Bondallaz a organisé un vide-dressing au profit de l'association Voyage Afrique Bénin. Grâce aux

Aider, comme on peut, où on peut

75 sacs de vêtements donnés et à la mise à disposition gracieuse de la salle des Remparts par la commune, une somme de CHF 1'500.- a pu être récoltée. Toute l'organisation, avec l'aide de ses proches et de ses amis, a représenté une gageure, Corinne avoue avoir terminé l'opération sur les genoux. Il n'empêche qu'avec une centaine de francs, il est possible d'acheter sur place une quinzaine de mous-



Partir avec 50 kilos de matériel à donner, rentrer avec des souvenirs plein la tête
© Corinne Bondallaz

tiquaires, indispensables pour lutter contre le paludisme, qui fait des ravages. La prévention est plus que largement rentable. Un autre projet de l'association a consisté à aménager un puits pour un village de 5'000 habitants, qui ne rêvaient que d'une chose pour Noël : avoir de l'eau, tout simplement.

Dans le cadre du vide-dressing, Corinne a été émue de recevoir des dons de 10 ou 20 francs, de la part de jeunes. On déplore volontiers l'individualisme des temps modernes ; elle tient à relever que la jeunesse n'est peut-être par la première contributrice. L'ampleur du geste n'a pas d'importance, pas plus que la cause, du moment qu'elle sonne juste. Corinne ne fait pas de « hiérarchie » de la bonne action : bon nombre de personnes amènent des mètres cubes de gouttes d'eau en aidant leurs voisins : « Pour moi, la question n'est pas d'aider à côté de chez nous ou à l'autre bout du monde. L'essentiel, c'est de le faire avec le cœur. » Elle témoigne simplement qu'à titre personnel, elle a particulièrement été touchée par la joie de vivre et la spontanéité des Béninois, malgré la dureté des conditions. Elle a le sentiment d'avoir été en contact avec quelque chose qui nous a peut-être bien un peu échappé sous nos latitudes : « C'est ça, la vraie vie ! »

Marinette Boillat Chatton



La maladie la moins coûteuse est celle qu'on n'attrape pas
© Corinne Bondallaz

cette goutte d'eau n'existait pas, elle manquerait. » En 2024, à l'invitation d'une amie, elle a découvert le Bénin, grâce à l'association Voyage Afrique Bénin. Elle en est revenue émerveillée, malgré la dureté des conditions de vie des autochtones. Son premier voyage, avec un groupe de sept personnes, a été suivi d'une deuxième excursion, seule, organisée un peu à l'improviste, en fin d'année.

75 sacs de vêtements donnés et à la mise à disposition gracieuse de la salle des Remparts par la commune, une somme de CHF 1'500.- a pu être récoltée. Toute l'organisation, avec l'aide de ses proches et de ses amis, a représenté une gageure, Corinne avoue avoir terminé l'opération sur les genoux. Il n'empêche qu'avec une centaine de francs, il est possible d'acheter sur place une quinzaine de mous-

Infos

Association Voyage Afrique Bénin (siège au Bénin, antenne en France, antenne en Suisse en cours de création) : <https://voyageafriquebenin.org/>
Corinne Bondallaz : jc.bondallaz@bluewin.ch
079 648 01 03

Hôtel de Ville de Rue – Sébastien Suard

cueilleur d'émotions, cuisinier de passion

Depuis 2019, le restaurant de l'Hôtel de Ville à Rue est tenu par Sébastien Suard. Ce chef épiqueurien, aux origines glânoises, nous accueille sur la terrasse située à l'arrière du bâtiment, avec vue panoramique sur les champs et forêts environnants. Le tintement des cloches des vaches ajoute à cette image d'Épinal un petit charme bucolique.



Le chef apporte une attention toute particulière aux détails
© Claude-Olivier Marti

Sébastien est un enfant du cru. Né à Billens il y a 34 ans, il grandit entre Romont et Billens. Après sa scolarité, il effectue plusieurs stages, dont un auprès de Pierrick Suter, à Lucens. Et c'est le déclic : il veut être cuisinier. Après ses trois ans d'apprentissage à la Poularde à Romont, Sébastien sent pourtant qu'il manque une corde à son arc : la pâtisserie. Il enchaîne alors avec un apprentissage de pâtissier-confiseur auprès de Nicolas Bertherin, à l'époque à la rue de Lausanne, à Fribourg. Les opportunités s'enchaînent ensuite : retour chez Pierrick Suter à la fin de son 2e apprentissage, qui lui propose la place de chef pâtissier dans son restaurant. Chez lui, il combine pâtisserie et cuisine. Sébastien travaille ensuite pour plusieurs tables renommées, notamment chez Carlo Crisci au Cerf à Cossonay, Alain Baechler – à l'époque aux Trois Tours à Bourguillon –, puis aussi chez Carlos Martinez, étoilé Michelin en Angleterre, chez qui Sébastien perfectionne son anglais.

Son arrivée à Rue relève du hasard : un jour qu'il dînait chez son ancien patron, il apprend par un habitant du village que le restaurant de l'Hôtel de Ville est à remettre. Avec sa compagne, ils visitent et se lancent. Ayant déjà dans le viseur la volonté d'ouvrir leur propre table, la proposition tombe à pic ! Même si ouvrir dans un petit village qui ne se situe pas sur un trajet touristique et fréquenté représente

un challenge, Sébastien et Alice sautent le pas et ouvrent en 2019. Après 6 mois d'exploitation seulement, le Covid fait son entrée et malmène le couple nouvellement installé. Malgré tout, cette période a été vécue de manière positive par Sébastien et son équipe, car elle a été source de rencontres, grâce aux différents mandats proposés par des privés et de grandes entreprises ayant besoin d'un restaurateur à domicile.

L'idée initiale de Sébastien : ouvrir une table gastronomique en Glâne, inexistante jusque-là, tout en conservant le midi un côté « brasserie » accessible. Son style ? « Saisonnier, simple, avec une ligne de conduite claire. Ça veut dire que si je parle d'un filet de bœuf à la carte, il est l'ingrédient principal. Et c'est important de travailler avec les saisons donc on change les menus tous les mois. C'est un challenge de monter chaque mois une carte avec 7, 8, 9 plats différents. Aller chercher les produits, trouver les producteurs, trouver quelque chose d'original. Travailler sur les vins par rapport aux plats qu'on va servir. »

Le chef privilégie les producteurs locaux et se fournit auprès des personnes de la région. Et il aime y ajouter sa touche personnelle : c'est lui qui cueillera les chanterelles présentes sur le prochain menu. Certains légumes, petits fruits et herbes de son jardin honorent également les assiettes, en fonction des saisons.

Sa principale source d'inspiration : la nature. Passionné de pêche, de cueillette et de jardinage, il cherche à retranscrire dans l'assiette les sensations et les émotions d'un moment vécu dehors : odeur, texture et ambiance.

Quand on lui demande s'il constate une évolution dans l'exigence de la clientèle, il acquiesce et ne s'en offusque point : « Je dirais que les gens sont plus avisés. Il y a des clients qui sont très épicuriens, qui adorent manger. Et c'est pour ça que, dans chaque menu, on essaie de mettre une touche d'originalité, de surprendre un peu. Par exemple, en ce moment on a un amuse-bouche qu'on présente en tant que tomate-mozzarella. Mais ce n'est absolument pas de la tomate-mozzarella. C'est juste pour titiller l'esprit des clients. De là, on va créer la curiosité. »

Alors qu'il prétend ne pas posséder réellement de plat signature, il précise : « Il y a des plats qui me marquent, il y a des plats que j'aime bien faire, il y a des plats que les clients me redemandent. Moi j'aime travailler tous les produits. »

Avec 14 points au Gault & Millau, Sébastien n'a pas vocation à vouloir aller plus haut. Il ne vise pas les étoiles (Michelin) et préfère rester à taille humaine, proche de sa clientèle : « On travaille ensemble, on connaît notre clientèle. Ça ne me ressemble pas de rechercher le plus. Je suis simple, je suis papa, je suis pêcheur, je suis cueilleur et cuisinier. »

Vous comprendrez dès lors que lorsque nous demandons quels sont ses projets pour le futur, le chef reste simple : garder la même ligne de conduite, en y apportant quelques améliorations, avec en point de mire de mettre toujours plus en avant le concept du restaurant.



© Claude-Olivier Marti

Son parcours ressemblerait presque à un conte de fées. À un jeune qui voudrait se lancer, il dirait : « La passion. Il faut être passionné. La motivation, et ne pas avoir froid aux yeux. Oui, on va passer à côté de certaines fêtes, des week-ends, à côté de certaines choses, dû aux horaires. C'est un métier qui est difficile, c'est un métier qui est dur, mais c'est un très beau métier, où on ne fera jamais la même chose tous les jours. On fait plaisir aux gens avant tout et ça, c'est extraordinaire : d'avoir un sourire, un remerciement, d'avoir transmis une émotion, d'avoir rappelé un souvenir à quelqu'un, ça vous remonte les batteries en deux secondes, c'est impressionnant. Mais l'essentiel c'est la passion. »

En misant sur la simplicité, la saisonnalité et son lien avec le terroir, Sébastien a su faire sa place dans l'univers de la cuisine gastronomique fribourgeoise. Et peut-être finalement que la véritable star de l'assiette, c'est la passion.

Virginie Barrelet

Le Pavé, les coulisses

sous le Pavé, les pages

Nous, les petites mains qui vous faisons parvenir chaque trimestre votre journal communal, n'avons jamais pris le temps de nous présenter correctement. Cette édition est l'occasion de lever le voile sur notre équipe et les coulisses de la fabrication des pages que vous tenez aujourd'hui entre vos mains.

Au printemps 2022 paraît une annonce sur Illiwap : la commune cherche des volontaires pour relancer un journal papier, à faire paraître 4 à 5 fois par an. Six personnes manifestent leur intérêt pour ce projet : Roger Perriard, passionné d'histoire locale ; Alexandre Chatton, journaliste professionnel, qui œuvre à l'époque à la RTS mais qui a derrière lui plus de 30 ans de journalisme dans plusieurs rédactions romandes ; Sophie Bosson, assistante en pharmacie, très investie dans la vie associative locale et membre du Conseil général ; Franco de Andrea, alors président du Conseil général ; Christelle Chillier, habitante de Gillarens, amoureuse des mots ; et moi-même, assistante RH de métier, avec des connaissances en graphisme et l'envie de participer à la vie communale par le biais de cette nouvelle publication.

Dès notre première rencontre, début juin, le courant passe. Autour de la table se trouvent 3 hommes et 3 femmes, tous d'horizons différents. Une équipe équilibrée, réunissant talents complémentaires et une belle envie commune.

Nous avons carte blanche sur le format et le contenu. Après avoir épluché ce que les communes avoisinantes publient, nous décidons de faire les choses différemment. Très rapidement, le format actuel est choisi. Et nous parlerons de ce qui fait notre commune : les habitants, les artisans, la vie locale, les sociétés, les événements. Le nom « Le Pavé » est, lui, voté à l'unanimité après une séance de brainstorming mémorable.

Nos premières séances de rédaction ont lieu à la Salle Conus, au-dessus du Restaurant de l'Hôtel de Ville. Nous y discutons sujets, interviews, délais, imprimeurs, distribution... Il y a déjà pas mal de choses à décider, mais tout roule. Une sorte de démocratie tacite s'impose : chacun propose, tout est validé ensemble, à l'unanimité. L'expérience monumentale d'Alexandre dans ce domaine est précieuse. C'est lui qui nous transmettra les bases d'une éthique rédactionnelle que nous allons adopter tout au long des numéros : objectivité, clarté, respect des faits.

La parution trimestrielle et le délai d'impression rendent l'exercice particulier. Nous n'avons pas à notre disposition des rotatives qui peuvent, la veille, nous imprimer le journal pour le distribuer le lendemain. Ce genre de technique est réservée aux publications à grand tirage. En 2022, nous en sommes à 800 foyers sur la commune – presque 1200 aujourd'hui, suite à la fusion. Le format pour lequel nous avons opté nous oblige à terminer les sujets suffisamment à l'avance pour que les numéros, dont l'impression peut durer de 10 à 12 jours ouvrables, nous parviennent à temps pour la distribution. Celle-ci est effectuée par la poste, selon des critères précis. En plus de la rédaction, de la correction et de la mise en page, les membres de l'équipe s'organisent pour trier et amener à la poste les exemplaires à distribuer. Pour que chaque édition paraisse à temps, les sujets sont sélectionnés avec trois mois d'avance. Rien ne sert de courir à la dernière minute, il faut partir à temps pour arriver au but avec un contenu crédible.

Chacun a trouvé rapidement le rôle qu'il avait à jouer, que cela soit écrire, trouver les sujets, corriger, mettre en page, coordonner. Encore à l'heure actuelle, chaque séance donne lieu à un compte-rendu : les sujets pour le prochain numéro, les différentes idées d'articles, l'organisation. Nous passons chaque page au tamis : où en est-on avec la rédaction ? La personne concernée a-t-elle été contactée ? Devons-nous prévoir un plan B ? Un délai est donné pour le rendu des articles. Nous avons contact avec les maîtresses du cercle scolaire ACER pour les articles que les élèves préparent. Elles aussi gèrent les délais, le nombre de caractères, les images à transmettre. Tout comme la commune, qui chaque trimestre décide des informations qu'elle désire faire figurer dans la page consacrée. Un vrai travail d'équipe !

La mise en page est préparée par mes soins. Le texte ne fait pas tout, la taille et la qualité des images comptent également. Pour des raisons légales, nous devons d'ailleurs connaître la source de chacune d'entre elles et en faire figurer l'origine sur l'édition papier et numérique. Chaque texte est relu et corrigé par un autre membre de l'équipe, avant la transmission finale pour la mise en page.

Franco de Andrea s'occupe de la partie numérique : un cloud (un serveur virtuel externe) a été créé par ses soins et tout y est regroupé pour chaque préparation des numéros. Il s'occupe également du site internet, où paraît Le Pavé à chaque trimestre (www.le-pave.ch). Quand tout est dans la boîte, à peu près deux semaines avant parution, une dernière correction globale du format final est faite par tous. Puis, départ pour l'imprimerie.

Malgré le choc encaissé lors du décès brutal d'Alexandre à l'automne 2023 et cette perte immense, nous avons tenu bon la barre. Son épouse, Marinette Boillat Chatton, désireuse de perpétuer le souvenir de son mari au travers du journal qu'il a grandement contribué à créer, nous rejoint début 2024. Sa formation en communication et sa plume expérimentée lui permettent d'intégrer l'équipe naturellement, malgré la douleur.

En la mémoire d'Alexandre, nous gardons notre cap : l'éthique, la volonté de parler des faits, de ne pas porter de jugement. Chaque numéro apporte son lot de défis, dans l'organisation, dans les sujets à traiter. L'inspiration n'est pas toujours là au moment où on voudrait qu'elle le soit ! Les premiers textes ont été hésitants, peut-être pas très bien tournés. Mais chacun a appris et s'est engagé à s'améliorer.

Nous sommes toujours à la recherche de gens désireux d'écrire, que cela soit pour un article ou plusieurs, peu importe. Pas besoin d'un diplôme de journaliste, juste l'envie de participer, par sa prose, à la vie communale. C'est comme cela que nous avons tous commencé : simplement.

Virginie Barrelet



L'équipe du Pavé au complet.

De gauche à droite : Sophie Bosson, Marinette Boillat Chatton, Roger Perriard, Virginie Barrelet, Christelle Chillier et Franco de Andrea
© Virginie Barrelet

Vous aimeriez écrire un article, ou simplement assister à l'une de nos séances de rédaction pour voir comment ça se passe ? N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse : info@le-pave.ch

Et notez-le déjà : lors de la distribution du Pavé de décembre, nous organiserons une fenêtre de l'Avent.

Rendez-vous le 19 décembre pour un moment convivial autour d'un vin chaud et de quelques amuse-bouche. L'occasion parfaite pour faire connaissance et discuter, pourquoi pas, de votre future contribution dans ces pages !

Solène Bessire

de l'entraînement à la compétition sur tous les fronts

Solène est une jeune hyperactive chapeloise. À 18 ans, elle est profondément enracinée dans son village natal mais avoue son besoin d'équilibre, entre cet attachement local et ses ambitions personnelles et professionnelles. Membre de la Jeunesse de Chapelle-Gillarens, elle aime les sorties entre potes. Mais elle enfile aussi très souvent sa panoplie de gardienne de l'équipe d'unihockey de Giffers, sans négliger son apprentissage de dessinatrice-constructrice industrielle. Cette sportive défend fermement ses buts sans laisser de chance aux autogoals.

Solène a grandi à Chapelle et a fait toute sa scolarité dans le cercle ACER (Auboranges, Chapelle, Ecublens, Rue). À 16 ans, elle s'est envolée du nid familial – sans quitter le village – afin d'emménager avec son copain, avant de revenir au bercail familial en couple, le temps de finir ses études. Solène est en troisième année d'apprentissage de dessinatrice-constructrice industrielle avec maturité, au sein de l'entreprise Bobst à Lausanne. Elle explique ce métier peu connu : « Je fais de la conception 3D sur ordinateur, puis je fais les dessins et je les donne à la production afin qu'ils les usinent. En résumé, je fais des pièces de machines. Il y a plein de débouchés, je pourrais par exemple travailler dans l'horlogerie. »

Cette jeune téméraire n'en reste pas là : « L'année passée, mon formateur nous a demandé si on connaissait les Swiss Skills et si on était intéressé. J'ai accepté tout de suite ! Il s'agit d'une sorte de championnat entre apprentis. Il y a d'abord des sélections régionales : on était 13 pour la Romandie et les 5 premiers classés étaient retenus. J'ai terminé quatrième ; alors j'ai passé les sélections nationales à Zurich. J'ai fini huitième sur les 24 meilleurs, j'ai ainsi été sélectionnée pour la dernière étape à Berne. »

Bientôt sur le grill, au bord de l'Aar

Cette finale se déroulera en septembre. Solène aura des épreuves de six heures, durant quatre jours. Décrocher la première place lui permettrait de partir un mois à Shangaï en 2026 pour défendre son métier et la Suisse lors des « World Skills ».

Solène ne se met pas de pression : « C'est déjà chouette d'avoir été prise pour aller à Berne. Maintenant, mon rêve serait d'être dans les dix premiers. Mais je vais surtout profiter à fond de l'expérience. Dans tous les cas, sur un CV cela reste une plus-value. En plus, tout est en anglais depuis les sélections régionales. Ce n'est pas trop ma langue de prédilection, alors cela me permet de dépasser mes limites. »

Solène s'entraîne avec son papa : « On a une imprimante 3D à la

maison et je suis en train de lui faire une pièce pour sa voiture. Il me donne plein d'infos ou me demande de modifier parce qu'il imaginait plutôt comme ci ou comme ça, c'est mon client le plus exigeant. »

Sur les qualités que requièrent son métier, Solène reste humble : « J'ai toujours aimé la robotique, la mécanique. Le frère de ma marraine, qui travaille chez Bobst, m'a parlé de ces trois métiers : polymécanicienne, automatisatrice et dessinatrice. J'ai fait plein de stages pour les découvrir. J'ai longuement hésité avec polymécanicienne, mais finalement le côté plus artistique de dessinatrice m'a convaincue. »

Après son apprentissage de quatre ans, Solène projette d'étudier à l'école d'ingénieurs en génie mécanique, à Fribourg, pour s'ouvrir d'autres portes, comme la réalisation de tests techniques en laboratoire. Car oui, Solène nous dévoile qu'un vélo, par exemple, est testé en laboratoire par un ingénieur avant d'être mis sur le marché, afin de voir sa résistance au vent, au poids, etc. Elle réalisera cette formation sur quatre ans, plutôt que trois, pour laisser un peu de place à sa passion : l'unihockey.

La cage change, elle reste solidement campée devant

Elle a débuté ce sport au sein de l'équipe junior de l'unihockey Glâne.



© Lucas Vuitel

Elle est ensuite partie dans l'équipe U14 (moins de 14 ans garçons et moins de 17 ans filles) de Lausanne. Avec eux, elle a eu la chance de participer à un tournoi international à Prague qui lui a permis de se forger une bonne expérience. Elle a été ensuite sélectionnée par l'équipe U21 d'Yverdon (moins de 21 ans, seule équipe féminine de Suisse romande à jouer sur grand terrain). La gardienne a joué dans les deux équipes pendant une saison avant d'intégrer celle de ligue nationale B d'Yverdon. « Cela a été compliqué, on était quatre pour le poste, on ne jouait pas beaucoup, les résultats n'étaient pas bons. Je ne me plaisais plus. J'ai été au culot : j'ai envoyé un mail de motivation à l'équipe U21 de Giffers. Quelques jours après, j'allais essayer un entraînement et je suis restée. »

Après l'anglais, c'est l'allemand et le suisse allemand que Solène perfectionne ! « C'est surtout très motivant de jouer avec une équipe qui se trouve en haut du classement. Dès la première saison, j'étais dans la sélection de jeunes pouvant être appelées à jouer avec l'équipe de ligue A en cas de besoin. Depuis la saison passée, je joue avec les adultes, en ligue B, car l'équipe est redescendue. Malheureusement, je me suis blessée au genou au mois d'octobre, je me suis fait opérer deux fois, cela a coupé ma saison et a été long. »



© Pascal Gugler

Solène a pu reprendre l'entraînement ce printemps. Afin de rattraper le temps perdu, elle n'a pas hésité à s'inscrire à un camp intensif de quatre jours pour les gardiennes, en Lettonie. Elle est ainsi prête à retrouver les terrains et à parcourir la Suisse pour affronter les différentes équipes de ligue nationale B. « Maintenant que j'ai la voiture, c'est plus facile pour mes parents. Avant, ils m'apportaient deux fois par semaine à Giffers pour les entraînements, en plus des déplacements pour les matchs qui peuvent être le samedi en Appenzell et le dimanche à Berne ! »

Solène rêve d'un avenir en unihockey, de retrouver la ligue nationale A et, pourquoi pas, l'international. Avec l'école d'ingénieurs, elle aurait possibilité de faire six mois à l'étranger. Elle a espoir d'aller en Finlande, par exemple, où l'unihockey a une bonne renommée.

Dans cinq ans, elle espère qu'elle aura terminé ses études, éventuellement décroché un poste chez Rolex, sera bien intégrée au sein d'une équipe d'unihockey et habitera un nouvel appartement avec son copain. Idéalement à Chapelle. « Pour rien au monde, je n'irai habiter loin d'ici ! »

Sophie Bosson

Les paroisses catholiques de notre commune au-delà de la religion

Si tout le monde connaît – plus ou moins bien – le fonctionnement d’une commune, l’organisation d’une paroisse est un peu plus mystérieuse. Seule une partie de la population appartient à la communauté des croyants catholiques. Mais les lieux de spiritualité accueillent un public bien plus vaste. Notre commune fusionnée compte trois paroisses. Dans ce numéro, nous abordons le fonctionnement général de ces entités, suivi d’un aperçu de celle de Rue, à la faveur d’une rénovation qui réserve une surprise à tout visiteur, quel qu’il soit.

Une paroisse est constituée d’un Conseil paroissial – de 5 à 9 membres – qui est l’organe exécutif, d’une assemblée qui est l’organe suprême et d’une équipe pastorale (prêtres, agents pastoraux, etc.). Sa fonction principale est de permettre à l’Église d’accomplir sa mission auprès des fidèles. Elle est sous la responsabilité de la Corporation Ecclésiastique Cantonale (CEC). Comme pour les communes, il y a des élections pour le Conseil et les élus sont en place pour 5 ans. Le président est nommé en interne.

Un secrétariat gère la communication, les procès-verbaux des séances, les élections et autres tâches administratives ou comptables.

Les paroisses sont regroupées par secteur ou plutôt par unité. Nos paroisses de Chapelle-Gillarens, Promasens et Rue constituent ainsi l’unité pastorale Saint-Pierre les Roches avec les paroisses d’Ursy, Moudon, Lucens et Oron. Ces regroupements permettent de créer des synergies, d’organiser les calendriers des manifestations et d’avoir une vision commune pour une région.

Chaque paroisse s’occupe de ses bâtiments, en principe l’église et la cure. Elle tient sa propre comptabilité. Chacune a la capacité de prélever des impôts et doit également assumer ses charges de personnel, de fonctionnement, de bâtiments.

Paroisse de Rue : zeste de fraîcheur au Conseil et à l’église

Le Conseil paroissial de Rue est composé de 5 personnes et sa moyenne d’âge se situe parmi les plus jeunes du canton. Son président, Maxime Punitharangitham, 36 ans, ne contribue certainement pas à l’élever : « Il y a des jeunes dans chaque paroisse. Mais c’est vrai que chez nous, l’aînée a juste un peu plus de 50 ans. Le défi reste

surtout de trouver du monde lors des élections. » Ce conseil est aussi jeune par son expérience, il a été renouvelé pratiquement dans sa totalité, y compris le secrétariat, lors de la dernière législature. Maxime a fait le calcul : « L’ancien conseil – entre les conseillers et la secrétaire-boursière – comptabilisait 130 années d’expériences. On est d’un coup passé à seulement 13 ans. Alors, on est conscient qu’on ne fait peut-être pas tout juste, mais on essaie de faire toujours de notre mieux. »

Un autre enjeu de taille demeure l’entretien des bâtiments. Le conseil de Rue réfléchit depuis longtemps à rénover l’église. Le jeune président explique : « Cela fait des années qu’on en parle : de changer les moquettes, rafraîchir la peinture. En parallèle, on s’est bien sûr posé la question de la fréquentation future de notre église et si cela valait la peine d’investir et de rénover. La réponse a été « oui ». Ces endroits sont des lieux de spiritualité qui doivent perdurer. Les gens aiment y passer un moment, lors de leurs promenades ou à l’occasion de la découverte d’un village. Peu importe leurs convictions religieuses. Quand on passe à l’église, il y a toujours des bougies allumées. C’est un solide indicateur. »

En parallèle, Maxime explique qu’il y avait également le souhait d’acquérir une œuvre de Marcel Dorthe, artiste-peintre de Rue et ancien conseiller paroissial. « On a décidé de combiner le tout : rafraîchir l’église en y intégrant une œuvre de Marcel. On va ainsi refaire la peinture, enlever la moquette du chœur et Marcel va créer une œuvre au plafond. »

Cette œuvre sera inédite, faite sur mesure pour l’église de Rue. « Il s’agira d’une structure qui sera suspendue au plafond, au-dessus des bancs. Elle aura une dimension artistique et spirituelle. »



Conseillers de paroisse, de gauche à droite, de haut en bas : Magalie Conus, Dalia Fernandez (en remplacement de Laetitia Crausaz), Maxime Punitharangitham, Michel Bosson, Caroline Cottet. Manque sur la photo : la secrétaire, Maïté Gay © Caroline Cottet

Lever de voile pour la Toussaint

Maxime n’en dira pas plus, il garde les détails comme une confession, pour garantir la surprise à tout le monde. L’église est fermée pour les travaux, jusqu’au 1er novembre, fête de la Toussaint. « L’inauguration et la bénédiction se feront lors de la messe ce jour-là. Rien ne sera dévoilé avant, on va tous la découvrir ensemble. Même le conseil ne l’a vue que sur maquette. C’est dire si on se réjouit ! » Après cette cérémonie, l’église sera à nouveau ouverte tous les jours, de 8h à 18h. Toute la population pourra découvrir les nouveautés à sa convenance. L’œuvre de Marcel Dorthe va sans doute attirer des curieux de toutes contrées, mais le Conseil paroissial se veut humble : « Nous avons porté ce projet en priorité pour la communauté. Nous ne faisons pas de publicité particulière. Mais le bouche à oreille entrera probablement en action. »



© Sophie Bosson

En attendant, Maxime vous invite à visiter la grotte de Rue, lieu apprécié et fréquenté. « Elle est sur le parcours de Notre Dame de Lourdes. C’est un endroit un peu hors du temps, comme une bulle. Nous ne tenons pas de statistique de passage mais, là aussi, un indicateur assez clair est le nombre de lumignons (petites bougies) utilisés. Le chiffre est constant et élevé, que cela soit à l’église ou à la grotte. »

Le président conclut : « Nous avons plein d’espoir pour dynamiser les choses, créer des mouvements pour les jeunes, recruter des servants de messes. Je suis convaincu qu’il suffit de pas grand-chose : un groupe motivé peut déclencher un élan, créer une dynamique. C’est vrai, un tel engagement prend du temps. Mais de mon côté, je passe toujours d’excellents moments pour la paroisse. C’est une riche expérience, des instants comme autant de parenthèses, avec une dimension et une temporalité totalement hors du quotidien. »

Pour admirer la nouvelle œuvre de Marcel Dorthe, dès le 2 novembre 2025 : aller s’asseoir à l’église de Rue et lever les yeux, tout simplement. L’occasion aussi de s’arrêter un instant, d’échapper quelques minutes au tourbillon de nos vies trépidantes. Bonne pause découverte !

Sophie Bosson

Toute personne volontaire souhaitant rejoindre la communauté, s’engager pour une mission ou proposer des idées peut prendre contact par mail : paroisse-rue@bluewin.ch

La vie imaginaire de mes ancêtres anonymes

Épisode 2: Maudit alambique et mystère alchimique

Le village de Diboing a été vigoureusement secoué par une explosion nocturne. Les habitants précipitamment sortis de leurs lits, jetés dans la rue par la peur et la curiosité, déambulent en tenues hasardeuses, s'interrogeant sur l'origine du fracas.

Les hurlements d'Adélie – sourde mais pas muette – eurent tôt fait de guider les villageois en direction de la forge et de la ferme de la famille Naferiel. L'ancienne institutrice, très bigote, alternait frénétiquement cris stridents et récitation de chapelets. Entre l'ancre du forgeron et l'exploitation familiale fleurissaient une collection de remises et d'appentis. Certains faisaient office de clapier à lapins, d'autres avaient un usage assez indéterminé. L'un de ces abris bric-à-brac était en flamme. Le jeune Alcide Naferiel s'agitait devant le sinistre, s'employant à lancer des seaux d'eau sur les flammes. Ses concitoyens firent la chaîne depuis la grande fontaine proche, pour lui prêter main forte. Les flammes n'insistèrent pas face à cette massive offensive liquide.

Après le vacarme et le feu, un autre élément vint titiller furieusement les narines de tout le monde : une insupportable odeur âcre donnait envie de vomir aux pompiers improvisés. C'était un mélange de parfum de gnôle et de pourriture. Alcide bégayait nerveusement des explications hachées et en pagaille. Il était noir de suie des pieds à la tête, sa tignasse, sa barbe et tous ses poils étaient roussis. Peu à peu, on parvint à remettre ses phrases et ses mots dans le bon ordre, pour arriver à un récit à peu près cohérent. Tout ce pataquès était dû au fait qu'Alcide avait installé un alambique de sa fabrication dans l'une des cahutes. Par discrétion, c'est de nuit



qu'il se livrait à son activité clandestine. Équipé de 2 lampes à pétrole pour y voir clair. Et comme il faisait un peu frisquet, il avait pris l'habitude de faire une flambee dans une vieille lessiveuse. Il avait déjà obtenu 50 litres d'excellent alcool de beûtchîn et s'était lancé dans une variation parfumée avec 10% de grattecul. Est-ce que les fruits, de nature sauvage, s'étaient insurgés contre ce mariage forcé ? Est-ce qu'une lampe était tombée ou est-ce qu'une braise s'était échappée de la lessiveuse ? Mystère. Toujours est-il que l'installation lui avait sauté à la figure. L'alcool avait brûlé et Alcide gémissait en songeant à tous ces flacons qu'il n'écoulerait pas sous le manteau. Les résidus de distillation, stockés à côté de la remise, avaient partiellement flambé aussi et dégageaient à présent une fumée nauséabonde qui se répandait dans tout le village.

Une fois l'émotion quelque peu retombée, Monsieur le Maire invita tout le monde à prendre un remontant à l'auberge. L'incendie était éteint et il n'y avait pas de blessé à déplorer. Le mieux était de se reconforter avant de retourner se coucher. Anatole, le père d'Alcide, profita que les habitants s'éloignaient du domaine pour alpaguer son fils et le morigéner sévèrement. Il avait fièrement servi l'armée nationale et travaillé dans les douanes avant de revenir au village fonder une famille. Il ne tolérait pas que ces rejets s'écartent ne serait-ce que de trois millimètres du droit chemin qu'il avait tracé. Saperlipopette !

Le lendemain matin, les uns et les autres eurent bien de la peine à se lever et à s'atteler à leurs activités. Entre le manque de sommeil, les émotions et la gêne constante occasionnée par les odeurs qui continuaient de parfumer l'ambiance, l'humeur était maussade et les yeux cernés. Pourtant, personne n'eut le loisir de profiter du calme bien longtemps. Une certaine effervescence pris naissance du côté de l'école et se propagea de rue en rue. La vieille Adélie avait disparu ! Ses enfants s'étaient étonnés de ne pas la voir apparaître à l'heure du déjeuner. Ils s'étaient rendus dans son petit logement à l'étage : elle n'y était pas. Toute la famille était à présent mobilisée pour mener des recherches, ameutant peu à peu les voisins, qui se mirent à leur tour à inspecter chaque coin et recoin et à questionner le voisinage.

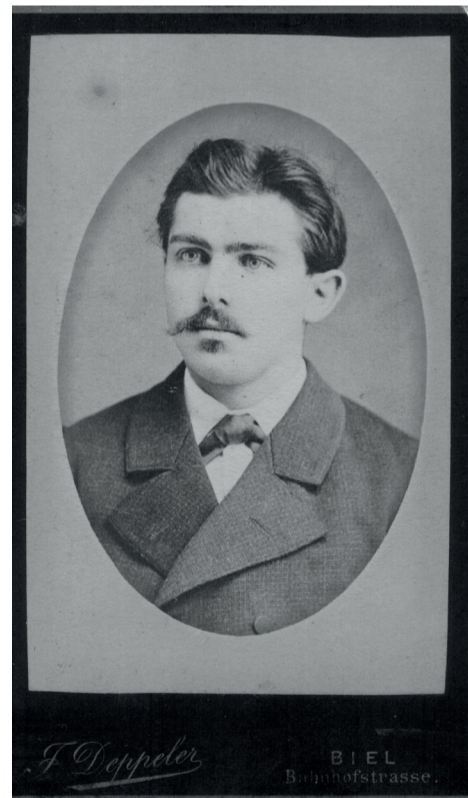
tait d'un cran. À son âge vénérable, cette mystérieuse absence n'augurait rien de bon. Si elle s'était trouvée en fâcheuse posture, elle n'avait probablement pas eu les forces et la présence d'esprit pour faire face. Il était bientôt midi et toujours pas d'Adélie. Certains, ne sachant plus où chercher, s'étaient mis à prier à tout hasard. Le fils du boulanger, le plus jeune, prénommé Achille et qui louchait fortement, déboula soudainement en courant, proclamant la délivrance : « Je l'ai trouvée, je l'ai trouvée ! » Mais où donc l'avait-il dénichée ? Vous le saurez quelques jours avant Noël, en lisant la 13e édition du Pavé.

Marinette Boillat Chatton

Quatre cartons ont échoué chez moi en provenance de ma maison d'enfance. Ils recèlent les photos accumulées par mes parents, mes grands-parents et mes arrière-grands-parents. Me voilà face à des albums pleins d'inconnus d'un autre siècle, qui ont – de près ou de loin – un lien de parenté avec moi. J'ignore tout de ces aïeux, je ne sais rien de leur vie. Mais c'est très amusant d'imaginer leur lointain quotidien.

Le premier épisode a été publié dans la 11e édition. Pour pimenter l'exercice, mes collègues de la rédaction m'avaient mis au défi de placer six mots imposés : calculs, croquettes, foie, haggis, turgescence et urinaires. Même pas peur !

Ce 2e épisode mentionne un alcool fabriqué à partir de « beûtchîn ». Savez-vous de quoi il s'agit ? Réponse au prochain épisode, rendez-vous le 21 décembre !



Par réflexe, on criait « Adélie » à qui mieux mieux... et en pure perte, puisqu'elle ne risquait en aucun cas d'entendre qui que ce soit. De demi-heure en demi-heure, l'inquiétude mon-



© Freepik.com



IMPRESSUM

www.le-pave.ch

Réalisation du site

Internet :

Franco de Andrea

Réalisation du journal :

Virginie Barrelet

Écrivez-nous :

info@le-pave.ch

Impression :

Polygravia Arts

Graphiques SA

Rte de Montreux 151

1618 Châtel-St-Denis

L'équipe

rédactionnelle :

Sophie Bosson

Christelle Chillier

Virginie Barrelet

Roger Perriard

Franco de Andrea

Marinette Boillat Chatton

Insectes venus d'ailleurs quand de nouveaux voisins s'invitent en douce

Ils n'ont pas de papiers d'identité, pas de bagages non plus, et pourtant ils franchissent les frontières comme personne. Dans une cargaison de bois, sous une palette de plantes ou parfois même dans un pneu oublié, certains insectes font le voyage sans billet. À leur arrivée, un climat plus doux qu'autrefois leur ouvre les portes. Et les voilà installés chez nous, parfois à demeure.

Le canton de Fribourg n'y échappe pas. Trois noms reviennent souvent lorsqu'on parle d'espèces venues d'ailleurs : le frelon asiatique, le moustique tigre et le scarabée japonais. Trois petits acteurs capables de bouleverser en profondeur nos écosystèmes. Leur présence dérange autant les chercheurs que les habitants, car ils rappellent à quel point la nature est fragile... et à quel point nous le sommes aussi.

Le frelon asiatique : discret mais efficace

De loin, on jurerait voir un frelon ordinaire. Mais en s'approchant, les différences sautent aux yeux : silhouette plus sombre, abdomen orangé, comportement beaucoup plus agressif. Le frelon asiatique (*Vespa velutina nigrithorax*) est arrivé en Europe par accident au début des années 2000. Depuis, il s'est taillé une réputation de redoutable prédateur d'abeilles.

Une colonie installée près d'un rucher peut décimer les abeilles en quelques jours seulement. En Suisse, on le connaît depuis 2017. À Fribourg, ses premiers nids sont apparus en 2022, souvent perchés haut dans les arbres ou accrochés sous les toitures. Chaque nid abrite plusieurs milliers d'individus. Pour l'homme, le danger est limité, sauf en cas de proximité directe. Mais pour les abeilles et les apiculteurs, c'est une autre histoire.

Les autorités multiplient les surveillances et appellent la population à signaler toute observation. Une photo, une localisation, et les spécialistes peuvent intervenir rapidement. Un conseil, cependant : ne jamais agir seul. Le frelon asiatique défend son territoire avec une efficacité redoutable.

Le moustique tigre : un clandestin bien installé en Europe

À peine plus grand qu'un ongle, rayé de noir et de blanc, le moustique tigre (*Aedes albopictus*) n'a rien d'impressionnant. Pourtant, il est devenu en quelques décennies l'un des insectes les plus surveillés de la planète. Ses piqûres sont banales, mais peuvent transporter des virus comme la dengue, le chikungunya ou le Zika.

Son arrivée en Europe s'est faite discrètement, par le transport de pneus usagés et de plantes. Au Tessin, il a trouvé depuis longtemps des conditions idéales pour prospérer. Et, petit à petit, il gagne du terrain vers le nord. Le canton de Fribourg n'a pas encore de foyers confirmés, mais la menace est bien réelle : nos étés plus longs et nos hivers plus doux lui ouvrent la voie.



© R. Eritja - Réseau Suisse Moustique

Le problème, c'est sa capacité à profiter de la moindre flaque d'eau. Une soucoupe oubliée sous un pot de fleurs, un seau resté dehors, une gouttière encrassée : autant de nurseries pour ses larves. La lutte, ici, passe par les gestes quotidiens. Vider, couvrir, nettoyer. Cela paraît dérisoire, mais multiplié par des milliers de foyers, c'est une arme puissante.

Le scarabée japonais : beau à regarder, terrible à subir

C'est sans doute le plus trompeur des trois. Avec son éclat vert métallique et ses reflets cuivrés, le scarabée japonais (*Popillia japonica*) ressemble à un bijou. Mais derrière cette beauté se cache un redoutable ravageur. Son menu est interminable : plus de 300 espèces de plantes. Fruits, légumes, vignes, gazons... rien ou presque n'échappe à son appétit. Adulte, il grignote les feuilles jusqu'à les réduire à des dentelles. Sous forme larvaire, il s'attaque aux racines.



© www.ge.ch

Détecté pour la première fois en Suisse en 2017, au Tessin, il continue de progresser lentement. Pour l'instant, Fribourg est épargné. Mais les spécialistes le savent : une fois installé, il est quasiment impossible à éradiquer. On peut seulement espérer le contenir. Et cela demande de la vigilance : surveiller les plantes, éviter de transporter de la terre ou des végétaux contaminés, signaler immédiatement tout spécimen suspect.

Comment réagir ?

Dans cette bataille, chaque habitant peut devenir un allié précieux.

- Frelon asiatique : annoncer le frelon ou le nid sur la plateforme frelonasiatique.ch/fr/.
- Moustique tigre : annoncer la présence sur la plateforme. www.moustiques-suisse.ch.
- Scarabée japonais : signaler toute observation au Service phytosanitaire cantonal.

Trois règles simples valent pour tous les cas :

1. Photographier clairement l'insecte ou le nid.
2. Noter le lieu, la date et l'heure.
3. Ne pas intervenir soi-même.

Au-delà des insectes, un miroir de nos pratiques

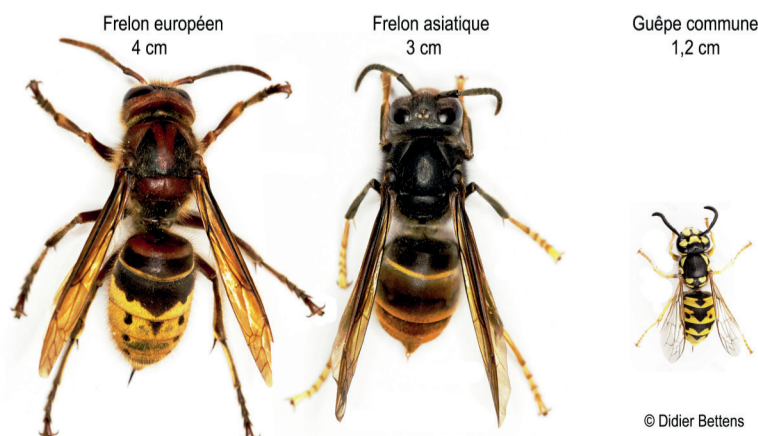
Ces espèces exotiques ne débarquent pas par hasard. Elles voyagent grâce à nos échanges commerciaux, profitent de nos habitudes et s'installent dans des écosystèmes que nous avons déjà fragilisés. Leur présence nous renvoie à nos propres contradictions : dépendance aux pesticides, sols bétonnés, biodiversité négligée.

Dans le canton de Fribourg, la nature change. Entre collines boisées, prairies et cultures agricoles, elle s'adapte, parfois résiste, mais elle se transforme. Ces insectes, loin d'être de simples intrus, nous rappellent que le monde est ouvert, que nos frontières sont illusoires face aux forces de la nature et du commerce.

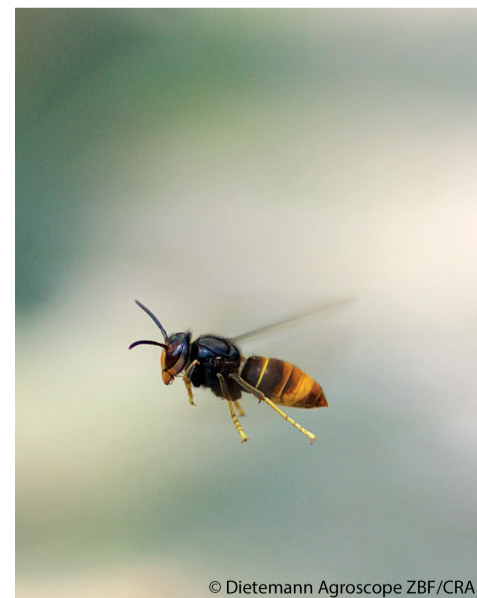
La réponse ne viendra pas seulement des autorités. Elle se joue dans nos gestes quotidiens : vider un jardin, observer un insecte inconnu plutôt que l'écraser. Ce sont des détails, mais mis bout à bout, ils composent une vigilance partagée.

Et peut-être est-ce là l'essentiel : ces nouveaux venus, en nous obligeant à regarder différemment, nous incitent à réapprendre la patience, l'observation et le respect. À comprendre que la frontière entre « chez nous » et « ailleurs » n'existe pas vraiment.

Franco de Andrea



© Didier Bettens



© Diemann Agroscope ZBF/CRA