

2



Infos communales

Impôts, infos et journée Seniors

3



Infrastructures et projets

Sentier des fées:
promenons-nous dans les bois,
pendant qu'la magie est là

4



Histoire

Il était une fois Gillarens

5



École

Un apprentissage
sur mesure

6



Gens d'ici

Benedikt Wüthrich: la formule
magique est dans le caquelon

7



Nos artisans

Garage Frédéric Vaucher SA:
une succession rodée
et bien huilée

8



Vie locale

Quand un lieu historique
devient un terrain de jeu

9



Jeunes d'hier et d'aujourd'hui

Inès Pittet : virtuose dans l'art
de régaler les yeux et les palais

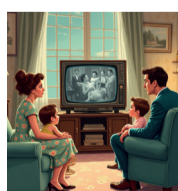
10



Sociétés

Entente Musicale
Promasens-Rue: un parcours
musical pour grandir en fanfare

11



Feuilleton

Retour de manivelle
et volatiles ensorcelés

12



La page verte

Les chauves-souris
fribourgeoises,
fascinantes et menacées

Edito

Et si l'herbe était moins verte à côté ?

Si tout va bien, cette 14^e édition arrivera chez vous en même temps que les bourgeons, les oiseaux et les premières fleurs. Sa parution coïncidera avec l'équinoxe de printemps, ce qui ne vous empêchera peut-être pas de nous lire sous la neige, la nature prenant parfois quelque liberté avec le calendrier.

Quoi qu'il en soit, nous sommes prêts: s'il fait froid, commencez par la page 6: une bonne fondue à Auboranges vous réchauffera et vous donnera des forces. À la prochaine éclaircie, direction la page 3, pour une promenade en forêt à Chapelle, histoire de retrouver la ligne dans une ambiance poétique. Vos neurones apprécieront certainement de faire un peu de sport également: la page 8 les attend à Rue, pour résoudre l'énigme du meurtre à la Maison rose. Si vous avez ensuite besoin de vous remettre de vos émotions, glissez jusqu'à la page 10: la musique adoucit les mœurs. Après, il sera temps de penser à vos pneus d'été. En route pour Ecublens, au garage Vaucher, où le nouveau patron n'est pas tombé loin de l'arbre généalogique.

C'est un autre moyen de transport qui vous attend en page Histoire: embarquez dans la machine à remonter le temps, à la découverte du passé du village de Gillarens. Et si vous avez envie de vous évader encore plus loin, cap sur notre feuilleton, au pays de l'imagination.



De belles choses se cachent juste sous nos pieds © Marinette Boillat Chatton

Les moustiques vous horripilent? Comme on vous comprend! Ils vous gâchent vos soirées d'été, vous sifflent aux oreilles et vous piquent sournoisement. La page verte vous propose opportunément d'inviter quelques chauves-souris, qui s'empresseront de dévorer les casse-pieds. Rien ne viendra alors ternir le dessert, magistralement servi par Inès en page 9. Miam-miam!

Vous avez dans les mains un menu de proximité complet, diversifié et haut en couleurs. Se réjouir de ce que l'on a sous le nez, c'est assurément le début de la recette du bonheur. Excellente dégustation.

Marinette Boillat Chatton

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

2 Infos communales

Infos pratiques, rappels utiles et une journée spéciale Seniors en préparation

On n'augmente pas les impôts par plaisir

Les débats qui entourent la décision des autorités d'augmenter les impôts communaux et la contribution immobilière ont amené de nombreuses réactions. Il est vrai que le sujet est très émotionnel puisqu'il affecte notre pouvoir d'achat. Trop souvent, au sein de la population, le taux d'imposition est utilisé comme un indicateur de performance qui sanctifie les communes bon marché et stigmatise les autres. Notre beau projet de fusion nous aurait fait passer de héros à zéros en quelques mois! Pas sûr. À l'heure du diagnostic, évitons de partir dans tous les sens, évitons la surenchère de la désinformation.

Les finances publiques se détériorent alors que l'économie flambe comme jamais. Quel paradoxe! Dans une société qui exige plus dans tous les domaines, les prestations se traduisent inmanquablement par des charges financières. Parlons peu, parlons vrai. Le tableau ci-dessous fait état de l'augmentation des coûts par habitant pour les 5 dernières années. Nous comparons 2020 avec le budget 2026.

| Domaine | 2020 | 2026 | écart |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Service du feu | 26.00 | 49.00 | + 84.00 % |
| Accueil extrascolaire | 27.00 | 29.00 | + 7.40 % |
| Accueil familial de jour | 52.00 | 86.00 | + 65.00 % |
| Enseignement spécialisé | 165.00 | 221.00 | + 34.00 % |
| Enseignement primaire | 384.00 | 420.00 | + 9.40 % |
| Affaires sociales | 385.00 | 545.00 | + 41.00 % |
| Santé | 430.00 | 595.00 | + 38.00 % |
| Cycle d'orientation et Epicentre | 461.00 | 668.00 | + 45.00 % |
| Total par habitant | 1'930.00 | 2'613.00 | + 35.00 % |
| Moyenne fiscale par habitant | 2'882.00 | 2'837.00 | - 1.50 % |
| ~2'600 habitants | 5'018'000 | 6'793'8000 | 1'775'800 |

En conclusion et à périmètre comparable, la commune voit ses contributions augmenter de plus de 1,7 million sur cette période alors que la moyenne fiscale est quasi identique.

Rajoutons encore qu'avant la fusion, les investissements votés par les quatre communes représentent environ 10 millions qu'il faut emprunter et rembourser avec un intérêt et un amortissement. Les coûts financiers de ces investissements grèvent également le budget.

En conclusion, l'augmentation des impôts doit être perçue comme une mesure responsable et adaptée. Même si elle ne fait pas plaisir, c'est le seul moyen de rétablir l'équilibre financier de notre commune. Finalement, l'ordonnance sur les finances communales nous contraint à équilibrer nos comptes. Si la communauté en décidait autrement, c'est de force que le Canton nous l'imposerait. Alors, nous allons faire le dos rond et passer cette période difficile ensemble. Après la pluie viendra le beau temps!

Février 2026 / Le Conseil communal

Primes maladie à prix adoucis

Subsides pour la réduction des primes à l'assurance-maladie 2026

Des informations sur l'octroi des subsides à l'assurance-maladie peuvent être obtenues :

- ▶ auprès de la Caisse cantonale de compensation AVS au 026 305 45 00
- ▶ sur le site de la caisse cantonale de compensation AVS www.caisseavsfr.ch
- ▶ auprès de l'administration communale au 021 909 58 22

Des formulaires de demande y sont également à votre disposition.

Calendrier annuel de facturation

Valable dès le 1er janvier 2026

Février

Taxe non pompier (paiement à 30 jours)

Sur la base de l'état du contrôle des habitants au moment de la facturation.

Mars

Contribution immobilière (paiement à 30 jours)

Sur la base des valeurs fiscales connues au moment de la facturation.

Avril

Taxe déchets (paiement à 60 jours)

Sur la base de l'état du contrôle des habitants au moment de la facturation.

Octobre

Eau potable, épuration (paiement à 30 jours)

Sur base des relevés de compteurs.

Novembre

Parchets communaux (paiement à 30 jours)

Validé par le Conseil communal le 9 décembre 2025

Le coin Seniors+

Une journée spécialement pour vous - SAVE THE DATE

Un événement tout spécialement concocté pour les habitantes et habitants dès 60 ans. Gardez un œil sur votre boîte-aux-lettres, une invitation personnelle suivra.



Sentier des fées

balade à Brocéliande sur Chapelle

Fruit d'un projet collectif et participatif, une boucle poétique en forêt accueille à Chapelle promeneurs, pique-niqueurs et bardes en quête d'inspiration. Une pointe d'imagination, un soupçon de créativité et, abracadabra : on s'évade très loin à deux pas de chez soi.

Tout a commencé avec «Agenda 21 », rebaptisé «Chapelle dans vingt ans » pour que le concept soit immédiatement compréhensible pour chacun, et avec une forte implication de la société de Jeunesse, puisqu'il s'agissait d'avenir. Plusieurs idées nées dans ce cadre ont été concrétisées, dont un sentier pédestre didactique.

De l'huile de coude, du bois et de la bonne humeur

Grâce à un gros travail préparatoire en amont (négocier les droits de passage, prévoir les matériaux, organiser les chantiers, etc.) une grosse vingtaine de volontaires est venue à bout de ce qu'il y avait à faire sur le terrain en deux samedis de l'année 2008. Des journées mémorables : la première sous la pluie et la seconde sous un soleil de plomb. Ce jour-là, alors que tout le monde transpirait, quelqu'un a eu l'idée encourageante de relever que les mélèzes fraîchement plantés allaient grandir : «Courage, dans huit ans, vous serez à l'ombre». Le fait est qu'aujourd'hui, l'endroit est bien au frais. L'honneur de baptiser les lieux est revenu aux enfants du village et leur choix s'est porté sur l'appellation «Sentier des fées». Ainsi soit-il ! Le chemin balisé et aménagé est agrémenté de sculptures. Celles en bois ont été créées par Raphaël Pache et Christian Gast. Certaines sur place, en «live », à partir de souches. D'autres en atelier. La grande fée a notamment nécessité une logistique costaute. Il a fallu amener la bille de Chapelle jusqu'à Avry, puis la ramener sur place et l'installer en forêt. La créature évanescence



Ho ! Hisse ! La dame ne sait pas encore utiliser ses ailes © Nicole Jung

étant en chêne et sans vouloir l'offenser, force est d'admettre qu'elle fait son poids... Depuis l'inauguration initiale, le 27 septembre 2008, de nouvelles œuvres ont peu à peu été ajoutées, par exemple des silhouettes en métal d'aspect rouillé.

Disneyland écologique de proximité

Tout au long de l'itinéraire, on trouve de jolies maisonnettes en bois. En ouvrant leurs portes, on accède à des contenus didactiques et ludiques. Ces trésors sont renouvelés régulièrement (au moins une fois l'an, voire plus). Des contes, des recettes, des énigmes, etc. Au moment de cette interview, les contenus venaient d'être actualisés, grâce à la contribution des élèves de la classe de 6H. Le sentier des fées a plusieurs fois hébergé une journée du passeport vacances. Pour l'occasion, une conteuse parée d'atours féériques avait aussi fait le déplacement. D'autres «Clochette» et «Mélusine» ont aussi été aperçues par les participants. Un tout jeune disciple de Lancelot a précieusement récolté les plumes tombées de leurs jupons, émerveillé de pouvoir conserver ces reliques, forcément magiques. Et une petite fille est rentrée chez elle, fermement décidée à expliquer à ses parents que «Bien sûr que les fées existent, je les ai vues!».

Une pincée de bon sens, une brouettée de respect

Depuis le début de l'aventure, un noyau dur de bonnes âmes veille bénévolement sur le sentier et organise le nécessaire. Il s'agit de Françoise & Thierry Fluckiger, Hélène & Jean-Marie Jaquet, Yvette Vaucher, Nicole Jung et Véronique Mooser (qui endosse le rôle et le costume de conteuse). Orchestrer la cohabitation est un défi qu'il a fallu relever. Car faire du VTT dans les escaliers détruit les aménagements. Et les sabots des chevaux labourent le cheminement de copeaux. Des panneaux et chicanes sont donc venus mettre un peu d'ordre et protéger le sentier. Tout se passe bien si chacun reste sur la piste adéquate pour lui. Si la loi permet aux cyclistes d'emprunter un itinéraire piéton en marchant à côté de leurs vélos, le bon sens indique que cheminer à côté de votre cheval n'empêche pas ses sabots d'abîmer les passages prévus pour une catégorie de poids bien inférieure. Sauf peut-être si vous



L'union fait la force et entretient la bonne humeur. © Thierry Fluckiger

portez votre monture sur votre dos !

Dans le cadre de la préservation et revitalisation des zones humides, la corporation forestière a pu créer des étangs, grâce à des subventions fédérales. Est-ce une bénédiction des fées ? Toujours est-il que ces gouilles ont été aménagées à proximité du sentier, apportant un agrément supplémentaire. Les libellules, demoiselles et autres créatures aquaphiles ont très vite pris leurs quartiers. On a même vu barboter une famille de canards Colvert. Des espaces pour s'asseoir et pique-niquer sont aussi à disposition. Au fil du temps, le sentier a pris vie : des promeneurs épris ont apporté des décorations – permanentes ou éphémères –, certains aiment de temps à autre offrir un bouquet de fleurs à la grande fée. Au détour d'un bosquet, des elfes nous ont chuchoté une règle d'or : les gestes sont agréés du moment qu'ils sont respectueux et bien intentionnés.

Joindre l'utile à l'agréable

Pour que l'endroit puisse poursuivre son bonhomme de chemin et recevoir agréablement les visiteurs, il nécessite un entretien annuel. Une cure de jeunesse et de beauté traditionnellement réalisée durant un samedi d'avril ou de mai. Une vingtaine de bras bénévoles sont nécessaires et bienvenus. L'année post Covid a connu un succès inédit. Les gens avaient soif de grand air et de relations sociales : on a vu affluer les bonnes volontés de tous les chemins, armées de leurs brouettes et râpeaux.

En plus de donner un très affable coup de main utile, ces journées sont l'occasion de prendre l'air, de faire un petit peu d'exercice, de partager des moments de convivialité et faire des connaissances. S'il vous prend l'envie de rencontrer des gens «pour de vrai», vous pouvez troquer votre smartphone contre un outil de jardinage le temps d'une journée. La magie fera le reste.

Marinette Boillat Chatton



Infos pratiques

Pour visiter

- Stationnement sur le parking à côté de l'école, puis suivre les flèches.

Pour aider

- Le grand nettoyage de printemps et les modalités d'inscription seront publiés sur illiwap.

Pour les plus jeunes

- Le passeport vacances fera à nouveau halte au sentier des fées cette année, le 17 août 2026.

Découverte de nos villages

Gillarens, noble guerrier taconné (chapitre 1)

Une famille a donné son nom à ce village. Des traces écrites témoignent de son existence au moins depuis le XIIe siècle. Son moulin est relativement éloigné de la bourgade, puisqu'il se situe – en toute logique – au bord d'un cours d'eau.

Le village de Gillarens, au XIIème siècle s'appelle Gislarensen (1225). Le nom Gillarens est attesté en 1273. La famille De Gillarens est à la naissance de ce village. Son origine est burgonde, dérivée de Gislaringos (chez les Gisalringi), dévié de Gislar, composé de Gislaar ou Gislahar, qui veut dire noble guerrier et qui était un roi burgonde sous le nom de Gislaharius (romain). En germanique Gisala (rejeton d'une noble lignée), guerrier burgonde Harja.

Entre 1147 et 1150, l'Abbaye de Saint-Maurice céda contre 1 cens sa terre de Gillarens au couvent du Haut-Crêt. Une famille noble De Gillarens est mentionnée au XIIIe et XVe siècle. Gillarens fait partie de la Châtellenie de Rue sous les Comtes de Genevois, ensuite sous les Comtes de Savoie jusqu'en 1536, puis du baillage du même nom jusqu'en 1798, puis du district de Rue et sa Préfecture jusqu'en 1848.

Les habitants sont surnommés «lè Repétaci», soit les rapiécés en patois fribourgeois (langue en franco-provençal). Ils n'ont pas attendu le XXIe siècle pour lutter contre le gaspillage et la fast fashion !

Sus aux malandrins

Vers 1260, ceux de Rue et d'ailleurs se plaignent des attaques incessantes de brigands, venant des hauts du Château De Colon, qui pillent et agressent les gens autour de Promasens. Le Comte Pierre II de Savoie fait construire une maison forte (château) à Promasens et y stationne des soldats en armes. Ces derniers sont chargés de faire disparaître ces brigands en les pourchassant sur les hauts de Gillarens/Chapelle, où des combats violents ont eu lieu.

Le village de Gillarens comptait à cette époque 18 maisons et 2 granges. À Château-Collon, on recensait 9 maisons et 4 petits bâtiments, à Coppet 1 maison (moulin).

Dans la famille de Rue, on découvre Berthold De Tavel, qui est mentionné dans le testament du 9 décembre de l'an de grâce 1313 de Rodolphe, Seigneur, curé de Promasens, qui faisait partie de la Seigneurie de Rue. Le Seigneur curé de Promasens était alors de la famille De Gillarens.

Rodolphe institue pour son principal héritier son frère Girard De Gillarens, Donzel, qui était écuyer du



© Charly Jaquier

Comte Louis II de Savoie. Ce dernier, pour le récompenser de ses services, l'affranchit de toute redevance sur la terre de Gillarens. La famille De Gillarens était alliée (mariage) à la famille De Mestral de Rue.

Pour l'autre moitié de l'héritage, Rodolphe institue ses nièces. Il choisit sa sépulture dans l'église du couvent de Haut-Crêt. Le Comte Louis de Savoie, Baron du Pays de Vaud, accorde aux frères Braillard les mêmes franchises qu'à Girard De Gillarens, Donzel (jeune homme en formation pour être adoubé chevalier). Elles seront confirmées par le Conseil de Fribourg en 1646 et 1745.

En 1345, Aymon Russeinat, de Gillarens, vend une terre à Léone d'Au Terraul, également habitante de Gillarens. Ceux de Gillarens ont été libérés de la messellerie de Promasens en payant 9 livres d'argent et 8 livres de cire.

Destin ecclésiastique, histoire d'eau et œuvre de charité

En 1432, Pierre De Gillarens, fils de Nicod, est archidiacre de la cathédrale d'Aoste. Il est aussi Docteur en droit et en théologie, élève de l'Evêque d'Aoste Pierre de Sonax, dont il est le secrétaire et le chapelain. Il sera aussi curé de Morgex, en Valdigne (vallée d'Aoste), jusqu'en 1452. Une pierre sculptée (coupé au lion lissant) se trouve scellée dans un mur à côté de l'église de Morgex, datée de 1452. L'armorial

de la famille De Gillarens a été relevé en 1941, en attribuant les couleurs du district de la Glâne. Il y a une similitude entre le blason de Blessens, celui de Gillarens et celui de la noble famille seigneuriale des De Prez, qui y sont propriétaires de terrains.

Entre 1575 et 1577, les habitants sont accusés par ceux d'Oron d'avoir détourné le cours du ruisseau appelé le « rio d'enfer ». Cette affaire s'est terminée avec des arbitres. L'un d'eux était Etienne Maillardoz,

damoiseau (jeune gentilhomme, fils d'un seigneur, empressé auprès des femmes, pas encore chevalier) de Rue. On ne connaît pas les détails, mais à un moment donné, le moulin appelé « Coppet » a été abergé à Pierre Dalinge, « favre » (qui signifiait maréchal-ferrant), de Promasens.

En 1674, les Communiers de Gillarens s'unirent à ceux de Chapelle (Glâne) pour demander un chapelain pour « cette nouvelle paroisse ». Formellement, la nouvelle paroisse attendra 1928 pour voir le jour.

Un manoir néoclassique construit par Nicolas Pache, entre 1829 et 1834, est sur deux niveaux sous combles en pavillon. Une très belle chapelle a été érigée à l'intérieur de cet orphelinat, légué en 1869 par son fils Pierre à l'orphelinat Saint Jean Bosco d'Auboranges, en même temps que l'hospice de Billens. Le foyer est dirigé par les Sœurs ursulines.



Foyer Saint Jean Bosco © Charly Jaquier

Saint Jean Bosco était né Giovanni Melchior Bosco, le 16 août 1815, à Castelnuovo d'Astie, au Royaume de Sardaigne. Il a fondé la Société de Saint-François de Sales, dont les membres sont connus sous le nom de Salésiens de Don Bosco.

L'orphelinat pour jeunes filles, sous le nom de foyer Saint Jean Bosco, a été transformé en 1987 en foyer d'accueil pour mères toxicomanes. Puis en 1993 en home pour personnes handicapées (Fondation Eben-Hezer). Le bâtiment, comme celui de l'orphelinat de Gillarens, font partie du patrimoine de la paroisse de Promasens.

Roger Perriard



Le moulin de Coppet © Charly Jaquier

Apprendre différemment des outils pour réussir autrement

Dans notre école, des élèves ont besoin d'un peu plus d'aide, certains à cause d'un TDAH¹, d'autres à cause de difficultés dans les apprentissages. Ces élèves peuvent avoir de l'aide de la part de la logopédiste ou encore de l'enseignante spécialisée. Cette aide peut être donnée en individuel ou en petits groupes.

Pour notre classe, nous sommes trois élèves qui bénéficions de 5 unités par semaine avec l'enseignante spécialisée Inès. Nous travaillons parfois en individuel ou alors toutes les trois pour reprendre des notions de mathématiques, de français ou encore d'allemand.

En français, c'est principalement la lecture qui est travaillée afin d'améliorer notre fluidité ainsi que notre compréhension de l'écrit. Pour cela, il est nécessaire pour nous de beaucoup nous entraîner à lire différents textes et de répondre à des questions de compréhension. Afin de nous aider à lire plus facilement, les textes sont colorisés, c'est-à-dire que les syllabes sont alternées en bleu et rouge, et les lettres muettes sont en gris. Nous pouvons parfois aussi nous aider de notre doigt ou d'une petite réglette pour suivre le texte à lire.

En mathématiques, nous profitons de voir en petit groupe certaines notions qui sont également vues en classe. D'être seulement trois avec l'enseignante spécialisée nous permet de toutes participer, d'aller à notre rythme et de poser toutes nos questions quand nous en avons besoin. De plus, cela permet à Inès de différencier certains exercices selon les difficultés et les besoins de chacune.



© freepik.com

En allemand, nous travaillons principalement le vocabulaire. Nous apprenons comment des mots se prononcent et s'écrivent, ainsi que leur signification.



© freepik.com



© Inès Resin

Pour réviser notre vocabulaire, nous avons créé un jeu. Pour commencer, nous avons chacune réfléchi de notre côté pour trouver des idées que nous avons par la suite mises en commun.

En ce qui concerne le type de jeu, nous nous sommes mises d'accord sur celui qui ressemble au jeu des échelles. L'une de nous a créé la base du plateau sur l'ordinateur.

Par la suite, nous avons toutes décidé ensemble des couleurs à mettre sur chaque case ainsi que sur les étiquettes de vocabulaire qui leur correspondent. Certaines cartes sont pour les mots en allemand à dire en français, d'autres pour l'inverse et une troisième sorte pour des mots à mimer. Nous avons également dû choisir quels éléments nous voulions pour monter ou descendre sur le plateau. Afin de créer notre propre version originale du jeu, nous avons décidé de changer les échelles en bulles et les trous en toboggans. Pour finir, nous avons inventé certaines règles particulières et avons tout mis en page. Nous avons pu tester à plusieurs reprises notre jeu. Nous le trouvons efficace pour réviser notre vocabulaire. C'est plus sympa pour nous de réviser l'allemand ensemble plutôt que chacune de notre côté. Notre jeu a l'avantage d'être évolutif, car nous pouvons rajouter du vocabulaire au fur et à mesure. De plus, il pourrait également être utilisé dans d'autres matières.

Selon nous, ces moments de travail en individuel ou en petit groupe sont efficaces. Ils nous permettent de faire de beaux progrès grâce à des exercices qui peuvent être parfois amusants ou encore basés sur nos intérêts. Cela nous permet d'aller à notre rythme et selon nos besoins.

Inès Resin, I. Z., M. P., L. P.

¹ Qu'est-ce que le TDAH

Le TDAH (trouble du déficit de l'attention avec ou sans hyperactivité) est un trouble du neurodéveloppement qui apparaît durant l'enfance et peut persister à l'âge adulte. Il se caractérise par des difficultés à maintenir l'attention, à s'organiser, à planifier ou à gérer le temps. Certaines personnes présentent également une impulsivité marquée ou une agitation importante ; d'autres ont surtout des problèmes de concentration, sans hyperactivité visible (on parle alors de TDA). Le TDAH n'est ni un manque de volonté, ni un défaut d'éducation, ni une question d'intelligence. Il s'agit d'un fonctionnement cérébral différent, qui peut entraîner des difficultés scolaires, professionnelles ou relationnelles. Avec une meilleure compréhension, un accompagnement adapté et, parfois, un traitement, les personnes concernées peuvent développer des stratégies efficaces et valoriser leurs nombreuses ressources.

Benedikt Wüthrich champion et pas qu'à moitié!

Notre compatriote d'Auboranges a, pour la deuxième fois, remporté le Mondial de la fondue avec son mélange moitié-moitié. Une spécialité typiquement fribourgeoise amoureusement préparée... en terre vaudoise. Le bon goût n'a décidément pas de frontière!

Benedikt Wüthrich est lui-même un subtil mélange. Né en Argovie, d'un papa bernois et d'une maman d'origine allemande, il a emménagé à Puidoux-Chexbres à l'âge de deux ans. Ses parents avaient déniché là une ferme qui correspondait pleinement au projet qu'ils avaient envie de développer. À la fin de sa scolarité, Benedikt n'avait pas la moindre idée de ce que pourrait être son futur professionnel. Il a donc enchaîné les stages aussi divers que variés et c'est à la fromagerie de Palézieux que le déclic s'est produit. Le fil de la fondue ne s'est jamais rompu depuis : apprentissage (à Peney-le-Jorat), brevet, puis maîtrise fédérale. Au terme de près de dix ans de formation, durant lesquels le mot « vacances » n'existait pas, il est parti un an sac au dos autour du monde, avec sa future épouse. Leur histoire a résisté à ce périple, si bien qu'ils se sont mariés au retour. Deux fils sont par la suite venus ajouter du pétillant aux deux moitiés de base. En 2015, alors que Benedikt travaille chez Emmi, à Berne, où sa voie semble toute tracée, il apprend que la laiterie d'Auboranges est à remettre. Ni une ni deux, avec sa femme, ils décident de se lancer.

Il y avait un trou à combler

À son installation, il constate que personne ne propose de fondue moitié-moitié dans un rayon de 10 kilomètres. Il fait donc ce que les autres ne font pas. Partant des recettes de ses anciens patrons, il met au point son « bouquet » maison. En fait, sa fondue moitié-moitié est en quelque sorte une « quatre quarts » ! Parce qu'il marie systématiquement deux gruyères et deux vacherins. En sélectionnant soigneusement les âges des fromages, il obtient un produit qui garde une constance tout au long de l'année. La belle couleur dorée à souhait provient d'un lait d'été. Le gruyère est toujours un Gruyère AOP de sa fabrication. Et le Vacherin Fribourgeois AOP est immuablement fourni par des producteurs partenaires, les mêmes depuis le début de l'aventure.

« Inventé » en 2015, le Mondial de la fondue se déroule tous les deux ans (sauf Covid). Le mélange « magique » de Benedikt Wüthrich a raflé la médaille d'or en 2017, et à nouveau en 2025. Cela lui a notamment valu récemment un article dans la NZZ, si bien que les ventes en ligne en provenance des cantons de Berne et de Zürich ont pris l'ascenseur.

En 2021, il quitte la fromagerie d'Auboranges. Sa vie familiale reste toutefois dans ce village, dans une nouvelle maison. La suite du volet professionnel s'écrit à Forel, sous la forme d'un magasin proposant fromages, viandes et pains. Benedikt a aussi l'occasion de prendre le relais de sa maman, pour la fabrication de fromage à la ferme de Puidoux.

Nouveau berceau, même savoir-faire et respect du produit

Un nouveau chapitre s'ouvre le 1er janvier 2024, avec la reprise de la laiterie d'Ecoteaux. L'occasion d'avoir à nouveau un bel outil de production couplé à un espace de vente. Outre le Gruyère AOP, pas moins de 18 sortes de yoghourts sont concoctées sur place. Tous sans lactose : cela permet d'ajouter moins de sucre et tout le monde peut en manger. Un fromage à la grecque fait aussi partie de l'assortiment. Pour s'initier, Benedikt a fait un stage en Bulgarie, avec un fromager grec. Ils ne parlaient pas la même langue, mais les gestes professionnels sont manifestement universels. Pour les amateurs de fondues aux saveurs particulières, ou pour ceux qui ont simplement envie de diversité dans le caquelon, il existe un mélange de fondue fumée. La tomme de Lavaux bio, produite par les repreneurs de la ferme familiale à Puidoux, est toujours sur les étals. Ce fromage de montagne se déguste très bien en raclette.



La tomme de Lavaux fabriquée à la ferme familiale

© Dominique Meienberg

Un nouveau produit un peu particulier est désormais disponible dans les rayons : du lait « A2 ». Il ressemble davantage au lait d'antan et semble plus digeste. Il conviendrait mieux à certaines personnes, sans aucun rapport avec le lactose et son intolérance, qui relève d'une problématique différente. A2 désigne la protéine bêta-caséine présente dans le lait, qui peut être de type A1, A2, ou un mélange des deux.



Valérie & Benedikt, un duo gagnant comme le gruyère et le vacherin © Martin Messmer

Ce n'est pas l'alimentation de la vache qui est déterminante, mais son bagage génétique. Un producteur de Benedikt a progressivement sélectionné des monbéliardes qui donnent du lait contenant que de la caséine A2. Un virage amorcé il y a dix ans déjà pour arriver à un troupeau quasi complet à présent.

L'entreprise et la marque FroMagie® emploie à ce jour neuf personnes, dont Benedikt et sa femme Valérie. Faire tourner une société et en assumer la responsabilité n'est évidemment pas de tout repos. Il faut croire que les bons produits laitiers donnent la pêche, car Benedikt a aussi siégé à l'exécutif d'Auboranges durant deux législatures. À présent, il assume un mandat de « papa-supporter-coach » : l'un de ses garçons court derrière le ballon de foot et l'autre pratique l'unihockey. Arpenter les pelouses et découvrir les salles de sport occupent les week-ends familiaux.

Jusque sur le rocher

Une touche d'exotisme totalement imprévue s'est récemment invitée, juste après le Mondial de la fondue. À l'initiative du traiteur qui y officiait, Benedikt a eu le privilège de servir une fondue au très chic et sélect Yacht Club de Monaco. Tout le monde a très simplement et démocratiquement touillé dans le caquelon. Pour éviter de rentrer avec du fromage dans les valises, un 2e round a régalé tout le personnel de service, enchanté de cet « after » inédit. La fondue confirme ses vertus rassembleuses, même dans les endroits les plus improbables et huppés.

Le nom FroMagie® est né d'une boutade de belle-maman. Elle a beaucoup ri en lançant l'idée, à tel point qu'elle s'est presque étouffée avec le verre d'eau qu'elle buvait à ce moment-là. À bien y réfléchir, derrière le jeu de mots qui a l'apparence d'une simple plaisanterie, se profile une autre dimension : si la fabrication d'un fromage fait appel aux connaissances d'un technologue du lait, au-delà de la perfection technique, il y a sans doute un « petit truc en plus » qui fait la différence. Un zeste de magie, un supplément d'âme, un battement de cœur : la signature de celui qui croit à ce qu'il fait et qui aime ça. Si cet article vous a donné faim, si la fourchette vous démange, il y a des automates pour les urgences. En Suisse, on ne badine pas avec une envie de fondue.

Marinette Boillat Chatton

Infos

<https://www.fromagie.ch>

Garage Frédéric Vaucher SA

bon sens et simplicité, dans la continuité

En janvier 2025, Frédéric Vaucher a passé le volant à son fils Sylvain, désormais en charge de piloter le garage fondé 30 ans plus tôt. Une transmission naturelle, tout en souplesse et fluidité. De toute évidence, la courroie fonctionne bien.

Quand il était gamin, Sylvain se souvient qu'il avait sa petite salopette personnelle et, par la force des choses, il fréquentait passablement le garage de papa. Pourtant, le choix d'une voie professionnelle ne s'est pas d'emblée imposé. Il avait un réel intérêt pour des tas de choses. C'est une succession de stages variés qui lui a permis de définir un projet, mûrement réfléchi. Et avant même le début de l'apprentissage, père et fils étaient 100% d'accord sur un point : la formation se déroulerait ailleurs que dans l'entreprise familiale. Sylvain a décroché son CFC de mécatronicien, avec maturité professionnelle intégrée, après quatre ans à l'École des Métiers.

Si le démarrage devait à l'évidence avoir lieu sous d'autres cieux, le retour aux sources, à Ecublens, a été tout aussi évident. Et puisque l'orientation était confirmée, Sylvain a complété son bagage avec un brevet fédéral de diagnosticien. En travaillant aux côtés de son papa, il s'est progressivement et solidement familiarisé avec cet autre métier pour lequel il n'y a pas vraiment d'école : celui de chef d'entreprise.

La technique et l'humain

Parce que si un bon mécanicien sait écouter et parler aux voitures, le garagiste doit savoir tout aussi bien s'occuper des clients. Père et fils sont sur la même longueur d'onde. Sylvain souligne que « c'est un métier de service », Frédéric relève qu'il s'agit d'exercer « plusieurs professions en même temps, dont celle de psychologue ». Quand un conducteur a un souci avec sa voiture, si celui-ci est résolu, l'utilité de l'intervention est démontrée par les faits. La situation peut être plus frustrante lorsqu'il s'agit de préparer l'expertise. Avant d'arriver au garage, la voiture fonctionne. En apparence, il n'y a aucun changement entre l'avant et l'après. Le rôle du mécanicien est d'expliquer le travail réalisé, en rendant la chose aisément compréhensible, en montrant les pièces. Ce n'est qu'ainsi que se construit l'indispensable relation de confiance.

Un travail d'équipe et esprit de famille

La fondation de l'entreprise remonte à 1994. Frédéric est parti d'à peu près rien, dans un contexte de crise peu encourageant, en s'installant sur le site d'un ancien « ruclon » (terme régional pour désigner un dépotier). Bien que d'emblée intéressé par la mécanique, il avait commencé par un apprentissage d'agriculteur, avant de se former au garage Gavillet, à Ursy. Une fois diplômé, les perspectives manquaient. Il a donc, entre autres, été chauffeur poids-lourd et bûcheron. Il a aussi travaillé exactement sept jours dans un garage vaudois où, à son grand désespoir, la caisse à outils ne contenait que ce que l'on trouve chez Monsieur Tout-le-Monde. Ce n'est sans doute pas un hasard si, dans son entreprise, il a ensuite toujours veillé à investir suffisamment pour avoir de quoi faire du bon boulot. À l'époque, le papa de Frédéric l'a fortement incité et encouragé à monter sa propre affaire. Trente ans plus tard, Frédéric avoue qu'il a un peu « poussé » pour remettre les clés à Sylvain. La boucle était bouclée ! Naturellement, cette succes-



Un jeune patron (4e depuis la gauche) bien entouré © Sarah Vaucher-Kolly

sion était prévue. Il restait à décider du bon moment. S'il n'avait pas eu l'opportunité d'une transmission, Frédéric aurait quoi qu'il en soit instauré des changements. Il aurait simplifié, sans doute réduit la voilure. Après permutation des rôles, il seconde désormais Sylvain, favorisant une reprise dans les meilleures conditions. Le garage, qui emploie également un apprenti et un mécanicien, ne tournerait pas sans l'indispensable soutien de la maman et de la tante de Sylvain, notamment pour tout le pan administratif. Sylvain est très reconnaissant et conscient de la valeur de ce travail de l'ombre. Vite courir à l'improviste chercher une pièce pour assurer un dépannage ne s'opère pas par la grâce du Saint-Esprit... Qui plus est, Sylvain a deux enfants en bas âge. Sans la compréhension et l'appui de son épouse Sarah, il sait très bien qu'il ne pourrait pas assumer ses horaires à rallonge d'entrepreneur.

Ombre et lumière technologique

Quand il jette un coup d'œil dans le rétroviseur et évoque les changements observés, Frédéric met d'emblée en avant les deux facettes de l'avancée technologique. Côté pile, il y a l'éminemment positif : les progrès en matière de sécurité. De 1000 morts sur les routes au début des années 1980, on est descendu à 200, avant de remonter hélas à 250. Si les adaptations législatives ont joué un rôle, il est indéniable que les progrès au niveau des véhicules (ceintures, airbags, ABS, etc.) ont apporté un gain spectaculaire. Il y a davantage de trafic, mais les routes sont plus sûres aujourd'hui. Le côté obscur de la modernité est que le coût des réparations a explosé. Un garagiste ne gagne pas mieux sa vie qu'avant, mais c'est à lui que revient la mission d'annoncer les mauvaises nouvelles, soit le prix exorbitant des pièces de rechange. Une toute petite touchette sur un pare-chocs bardé de capteurs : pas question de réparer, il faut remplacer et ce n'est pas donné. Une collision de

moindre importance peut occasionner des dégâts à une multitude de composants. Résultat : les frais des réparations dépassent très vite la valeur de la voiture. Car désormais, un véhicule neuf se déprécie dès que vous êtes assis dedans ! L'inflation technologique a aussi pour conséquence d'augmenter le poids des voitures, ce qui a une incidence sur l'usure des pneumatiques, et donc sur la pollution liée aux résidus de pneus. Pour trimpler leurs 2,5 tonnes de merveilles high-techs, certains modèles doivent changer de pneus chaque année. Pour trouver moins de particules dans nos salades, une première mesure est de renoncer à l'obésité technologique. Nous avons tous pu constater que les manuels de l'utilisateur sont aujourd'hui épais « comme deux fois la Bible ». Sommes-nous deux fois plus heureux ?

Un dernier conseil du pro

Lors de l'achat d'une auto, pour « seulement 400 francs de plus », vous serez tenté d'ajouter un pack d'options au modèle de base. Mais ces 400 francs de départ seront ruineux sur la durée de vie de l'engin. Si vous êtes du genre geek, prévoyez un budget en conséquence. Si vous avez juste besoin de vous déplacer, choisissez un modèle avec ce qu'il faut de sécurité et rien d'autre. Votre porte-monnaie et votre tranquillité d'esprit vous diront merci à chaque kilomètre. Bonne route quoi qu'il en soit !

Marinette Boillat Chatton

Morts sur les routes en Suisse Évolution en six chiffres annuels

| Année | Décès | Année | Décès |
|-------|-------|-------|-------|
| 1965 | 1304 | 2005 | 409 |
| 1971 | 1773 | 2019 | 187 |
| 1985 | 908 | 2024 | 250 |

Enquête à la Maison Rose à Rue quand le patrimoine devient scène de crime

Pour tous ceux qui habitent la région, et même au-delà, le Château de Rue n'est pas un inconnu. Mais peu connaissent l'histoire de la Maison Rose, ou Maison Rouvenaz, qui lui est accolée. Depuis l'automne dernier, il est possible d'aller étancher sa curiosité tout en s'amusant à enquêter sur un meurtre fictif qui y a été commis. Bienvenue dans l'univers de l'enquête et du jeu.



© Virginie Barrelet

La Maison Rose, fermée depuis des décennies, constitue un mystère pour beaucoup. Murs d'un rose défraîchi, lierre grimpant, gouttières trouées et volets toujours fermés, mais jardin soigneusement entretenu : cette bâtisse intrigue. Passée aux mains de la Fondation Patrimoine ville de Rue, des portes ouvertes ont été organisées en octobre 2024, durant lesquelles les visiteurs pouvaient découvrir l'endroit encore « dans son jus ». Il était même demandé aux curieux de faire des propositions afin d'imaginer un nouveau destin à ce bâtiment historique.

Depuis quelques mois, un concept d'un genre nouveau a fait son apparition dans notre ville, prenant place dans ce cadre mystérieux qu'est la fameuse Maison Rose : retrouver le coupable d'un crime fictif qui s'y serait déroulé. Tout est à disposition : le cadre quelque peu lugubre, le lien avec les résidents de l'époque, les énigmes à résoudre disséminées ici et là dans les différentes pièces de la maison. Ne reste plus qu'à trouver le meurtrier et le mobile – et ça c'est le boulot des enquêteurs-visiteurs-joueurs.

L'organisateur de cette nouvelle activité est une société des environs, l'Ichu, qui signifie « l'issue » en patois fribourgeois. Le Pavé a rencontré le propriétaire du concept, qui nous explique les débuts de la collaboration avec la commune ainsi que la reprise du concept d'enquête et d'escape game en 2021.

L'Ichu a été fondé en 2016, mais Steve et Caroline

Berset en ont pris les rênes en 2021, presque par hasard, en tombant sur une annonce sur Facebook. Tous deux déjà employés, ils décident pourtant de s'investir dans ce nouveau challenge et reprennent l'Ichu, dont le siège se trouve à Semsales. Proposant tout d'abord deux salles situées à Semsales, les nouveaux propriétaires voulaient diversifier l'offre et proposer des salles plus près de leur domicile. Le hasard faisant décidément bien les choses, ils trouvent des locaux à la route de la Glâne à Romont et y aménagent d'autres salles. Ils y ont tout fait à partir de rien : le décor, les énigmes à résoudre en fonction d'un thème choisi par eux en amont. Heureusement, le développement créatif est leur dada. Ensuite, l'Office du Tourisme de Romont apprend leur activité et leur propose de gérer un escape game mis en place à la Tour de Fribourg à Romont. L'Ichu gère à présent sept salles de jeu.

La collaboration avec Rue s'est faite par le biais de l'Office du Tourisme également. À la recherche de nouveaux lieux atypiques, Steve et Caroline Berset contactent l'Office du Tourisme de Romont. À cette époque, le Circuit secret vient d'ouvrir, et l'Office les met en contact avec Rue, sachant que la Maison Rose est vide et que la Commune de Rue lui cherche une nouvelle affectation. Contact est pris avec Monsieur Joseph Aeby : « On est allé la visiter, on a expliqué ce qu'on avait envie de faire, demandé si c'était faisable et ils ont été ouverts à nos propositions. C'est finalement comme ça que tout est parti. »

Les salles du château possibles étant déjà occupées par le Circuit secret, ces options sont rapidement abandonnées, les Berset ne voulant pas mélanger les deux concepts.

« L'intérêt de la Maison Rose, c'est qu'on a des pièces en partie aménagées, et ce qui est intéressant, c'est qu'on va pouvoir utiliser les lieux tels qu'ils sont. Dans la Maison Rose, on entre dans une vraie cuisine, dans une vraie salle de bain. Il y a des chambres avec des lits, etc. C'est comme si quelqu'un habitait là et c'est vraiment idéal pour développer cette activité. »

On a déjà le décor. Mais l'enquête, comment est-elle créée ? Les Berset achètent pas mal de jeux, pour se donner des idées surtout. Avant d'ouvrir ce concept à la Maison Rose, ils ont fait plusieurs fois ce genre d'expérience chez eux. Pour l'enquête qui se déroule à la Maison Rose, tout est fictif, mais le pari est de la relier aux réels anciens habitants de la maison : les Ferber. Pas d'Histoire avec un grand H, mais un lien avec le passé des résidents d'autrefois. Les enquêteurs se déplacent de pièce en pièce, bougent, passent un peu partout, résolvent des énigmes. À la fin de l'enquête, ils comparent leurs conclusions en dégustant un apéro proposé par les organisateurs, dans un des petits salons, et découvrent s'ils ont trouvé le bon coupable.

Pour le moment, une seule enquête est proposée. L'idéal étant, pour le couple, de trouver d'autres lieux atypiques et de pouvoir créer ainsi d'autres expériences pour tous les inspecteurs Columbo en devenir. Les idées ne manquent pas, mais le temps, lui, fait défaut. Steve est enseignant à 100% au Gymnase intercantonal de la Broye et Caroline travaille à 60% chez Cartier. Et comme ils tiennent à tout créer eux-mêmes, cela leur demande beaucoup d'énergie et de disponibilité.

Depuis peu, en plus des trois dates déjà prévues à la Maison Rose, il est possible de réserver un moment d'enquête sur demande en contactant directement l'Ichu. Il est également proposé depuis cette année de combiner l'enquête avec un repas à l'Hôtel de Ville ou à la Crêperie de Rue (voir Infos en fin d'article), grâce à des forfaits. Une fois l'enquête conclue, on célèbre la résolution de celle-ci autour d'un repas convivial. Parions que Columbo ou Maigret eux-mêmes auraient aimé pouvoir en faire autant.

Virginie Barrelet

Infos

- Prochaines dates : les jeudis 23 avril et 21 mai 2026 à 19h30
- Infos et réservations : www.l-ichu.ch

Inès Pittet c'est du gâteau!

Avis aux gourmands : Promasens héberge une passionnée de pâtisserie ! Une jeune fille qui n'attendait que la fin de sa scolarité pour en faire son métier. C'est dans l'ambiance d'un tea-room que le Pavé a écouté Inès Pittet parler de pavés (au chocolat...!) et de douceurs.

À vos papilles !



© Charly Jaquier

Inès, 18 ans, a grandi à Promasens avec ses deux petites sœurs, dans une maison qui, les jours d'anniversaire, dégageait une délicieuse odeur de fournil au moment des quatre heures. « Maman avait plaisir à nous faire des gâteaux et nous faisait participer, mais la pâtisserie n'était pas sa passion. Comme j'appréciais, elle m'a laissée gérer assez vite. »

D'un loisir à un métier

Arrivent l'entrée au cycle d'orientation et les questionnements sur son avenir : « Il a toujours été clair que je ne voulais pas continuer les études. Après un stage concluant, je me suis dirigée sur la pâtisserie. J'aurais aimé faire chocolatière mais en Suisse, cette formation seule n'existe pas. »

En France, les diplômes sont séparés : confiseur, pâtissier, boulanger. En Suisse, les trois métiers sont réunis sous le CFC de boulanger-pâtissier-confiseur mais avec spécification de l'orientation choisie. Si les deux premières années de formation sont communes, la dernière est divisée : boulangerie-pâtisserie ou pâtisserie-confiserie. Inès a choisi la seconde : « Je pourrais travailler en boulangerie mais il faudrait que je fasse une formation complémentaire. »

L'apprentie prépare ses examens finaux. Entre avril et juin, il faudra lui tenir les pouces pour les tests théoriques et de culture générale. Pour la pratique : « Cela se passe dans notre entreprise, sur un jour et demi. J'aurai un panel de 20 à 30 produits de pâtisseries et confiseries à fabriquer. Avec un

certain volume à produire, par exemple, une huitantaine de pièces pour les chocolats, une vingtaine pour les feuilletés. »

Vous serez sans doute surpris d'apprendre que les experts ne goûtent pas ! Les recettes sont issues de l'entreprise formatrice, ainsi, les élèves ne peuvent pas être notés sur ce point. Ils sont jugés sur leur organisation, la précision des gestes, l'hygiène et la sécurité au travail, la gestion des matières premières et des proportions.

Du rêve à la réalité

La jeune adulte admet qu'elle a douté, parfois : « À 15 ans, de passer de l'école à un travail qui commence à 5h du matin (4h le dimanche) pour terminer à 14h ou 14h30, c'est violent. Socialement surtout. Je suis en décalage avec tous ceux de mon âge. J'ai congé un ou deux dimanches par mois. Ne pas profiter du week-end avec les autres, c'est difficile. »

Inès fait son apprentissage à Bulle, chez Mathieu et Annick Bosson, « Aux parfums des saisons ». Lui est pâtissier, elle est cuisinière. Ils changent l'offre de pâtisseries en s'adaptant aux saisons, aux traditions. Ils proposent également un menu de midi au tea-room et un service traiteur. Une aubaine pour la passionnée qui a vu l'opportunité d'élargir ses connaissances dans le salé et la cuisine.

Toutefois, relier Promasens à Bulle, si tôt, n'est pas du gâteau... À ces heures, pas de transports publics : « Je

me lève à 3h30 la semaine et à 2h30 le dimanche. Mes parents m'amènent, pour eux aussi ce n'est pas facile. Le vendredi, c'est mon grand-papa. Il ne cède jamais sa place. Il en profite pour boire son café à Bulle, c'est son rituel. J'ai le permis de conduire depuis peu, alors le week-end, je prends la voiture de mes parents, ça leur évite des réveils. »

En boulangerie-pâtisserie, la journée se termine quand les stocks sont pleins et toutes les commandes bouclées. Autant dire que les dimanches et jours de fêtes ne sont pas chômés par les travailleurs enfarinés. Il faut en principe attendre l'été pour s'octroyer des journées plus courtes.

Une passion plus forte que tout

Si Inès a parfois douté et eu envie d'abandonner pour retrouver sa vie d'adolescente, cela n'a jamais duré longtemps. Elle a ce truc en elle, alors elle a cherché un équilibre : « Au début, j'étais très stricte sur mes heures de sommeil. Je m'obligeais à me coucher à 21 heures. J'étais tellement à cheval que cela devenait invivable. Alors j'ai relâché et je vais me coucher plus tard – parfois trop tard – mais j'ai l'impression d'avoir une vie. » La pâtissière a trouvé un exutoire dans un autre art : la musique. En dehors de la danse qu'elle pratique un soir par semaine, elle joue du piano depuis plusieurs années : « Je prends un cours privé que je fixe d'après mes horaires. Je joue pour moi, sans pression. Cela me fait énormément de bien. » Elle s'est aussi fixée des limites : « À la maison, je pâtisse beaucoup moins, je fais d'autres choses. Sauf les produits traditionnels comme les biscuits de Noël, que j'adore faire. »

Toujours plus haut

Inès n'a jamais aimé la compétition. Pour son métier, c'est différent. Elle fixe la barre très haut. Elle a participé à deux concours pour apprentis : au salon « Goûts et Terroirs » en 2024, et durant le record du plus grand éclair au chocolat. Sa pièce artistique en chocolat sur le thème de Cendrillon et sa représentation d'une montre de la maison « Audemars Piguet » lui ont valu deux médailles d'or.

Elle compte bien ne pas s'arrêter là : « J'aimerais être meilleure apprentie fribourgeoise afin de participer à la finale des romands et tessinois à

Montreux. J'espère aussi m'inscrire au SwissSkills 2027 (championnat suisse des métiers) pour tenter d'obtenir une place pour les WorldSkills (championnat mondial). »

L'artisane aime le travail de précision. Elle a obtenu sa consécration en étant admise dans l'une des plus grandes écoles françaises de pâtisseries pour une formation de 10 mois : l'école Ducasse à Yssingaux (Haute Loire). « C'est la première fois que je vais partir, c'est une étape. Mais pour moi la pâtisserie française est l'excellence. Je souhaite ce « plus » avec ce diplôme. »



© Charly Jaquier

C'est en septembre qu'Inès intégrera l'école afin de suivre les traces de son inspiratrice Nina Métayer, cheffe pâtissière française à la tête de plusieurs magasins. Ensuite, elle se verrait bien intégrer un grand restaurant pour travailler la finesse des desserts à l'assiette. Chaque chose en son temps.

Le Pavé et ses lecteurs, alléchés, se mettent à rêver. Et si, un jour, on pouvait déguster les pâtisseries d'Inès pour les quatre heures, au centre de Promasens ? Cela serait la cerise sur le gâteau !

Sophie Bosson

Infos

<https://www.auxparfumsdessaions.ch>
<https://ecoleducasse.com>

École de musique et Cadets

L'Entente Musicale Promasens-Rue au service des apprentis mélomanes

Dans quelques semaines, certains écoliers de la commune recevront la visite de la société « Entente Musicale Promasens-Rue », venue leur faire connaître son existence. Un moyen pour l'Entente de recruter de nouveaux élèves pour l'École de musique, élèves qui pourront ensuite grossir les rangs de la fanfare via le groupe des Cadets. Entrevue avec Sidonie Dorthe, interlocutrice principale lors d'une prise de contact avec l'École de musique.

Sidonie fait presque partie des meubles : elle cumule 25 ans de musique cette année. Celle qui a grandi à Promasens officie toujours dans les rangs de la fanfare et a pour tâche de gérer la formation des plus jeunes.

Cette formation est divisée en plusieurs étapes : l'École de musique, où les enfants apprennent à jouer d'un instrument – les Cadets, fanfare qui regroupe les jeunes d'Ursy et de Rue depuis une vingtaine d'années – et la fanfare, qui elle rassemble les adultes. Mais avant même l'École de musique, il existe l'Éveil musical.

L'Éveil musical est le lieu où les plus petits font leurs premiers pas musicaux. Destiné aux enfants de la Glâne et au-delà, il permet aux plus jeunes (de 4 à 6 ans environ) d'être initiés à la musique par le biais, entre autres, de jeux et des chants. Cela peut constituer la première marche pour ensuite intégrer l'école de musique. Cependant, participer à des cours d'éveil musical ou à ceux de l'école de musique ne signifie pas forcément intégrer ensuite les Cadets de la fanfare : les deux démarches sont complètement indépendantes.



© Virginie Barrelet

Dès 6 ans (ou dès la 3H), les enfants peuvent intégrer l'École de musique : « Plus petit que 6 ans, c'est compliqué. Il faut pouvoir tenir les instruments, commencer à lire un peu les notes », précise Sidonie Dorthe.

Chaque année, vers le mois d'avril, l'Entente fait le tour des classes de 3, 4, 5 et 6 H (élèves âgés entre 6 et 10 ans environ). En une journée, un petit groupe de professeurs et de musiciens débarque à la Salle des Remparts avec tambours et trompettes (entre autres) pour proposer une petite démonstration aux élèves : ils jouent un petit morceau, présentent les instruments. Les élèves peuvent essayer des instruments qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de voir et de toucher : « Cela peut passer par le cor, la petite trompette, jusqu'à la grosse basse. Et il y a aussi tout ce qui est percussions. » À la sortie, les élèves repartent avec un petit flyer décrivant l'activité de l'École et les étapes pour l'intégrer.

Les premiers pas à l'École de musique sont cependant nécessaires avant une entrée chez les Cadets : il faut acquérir une base de solfège, apprivoiser l'instrument et être capable de jouer de petits morceaux avant d'intégrer le groupe, ce qui prend entre 2 et 3 ans, en fonction de la progression de l'enfant. Cet apprentissage se fait soit avec les cours de l'École de musique, soit au Conservatoire, en fonction de l'instrument. Pour ces cours de Conservatoire : « On a de la chance car on a pu ouvrir une classe de Conservatoire avec une professeure qui vient à Rue pour les cours (cuivres tels que cor, altos, etc.) », précise Sidonie Dorthe. « Pour les trombones, cependant, le professeur est disponible uniquement au Conservatoire de Romont (ndlr : dans le bâtiment d'Épicentre). » Et comme l'École de musique est associée à Ursy, les cours, en fonction du professeur et du jour de cours, se trouvent soit à Rue, soit à Ursy, ou soit à l'Épicentre à Romont.

Durant ces cours, les élèves apprennent à s'échauffer et à chauffer l'instrument. On travaille quelques notes. Pour les plus petits, cela peut aussi être apprendre à respirer, savoir comment souffler, apprendre la rythmique et les premières notes. Des exercices permettent d'avancer étape par étape. L'enfant apprend à bien tenir son instrument et à l'entretenir.

D'où vient cet instrument, d'ailleurs ? « L'Entente le met à disposition des élèves. Et puis s'ils arrêtent ou s'ils changent d'instrument, on fait des services, des remises en état, à charge des parents. Mais on ne facture aucune location. » L'Entente gère près de 80 instruments et en fait l'acquisition régulièrement en fonction des besoins. Bien sûr, tout cela a un certain coût : certains instruments pouvant avoir plusieurs dizaines d'années, un remplacement est parfois nécessaire. Les tarifs qui sont appliqués aux

élèves pour les cours de musique sont annuels, facturés en principe deux fois par an. Ils deviennent dégressifs à mesure que l'enfant progresse dans la société musicale.



© Virginie Barrelet

Les rangs des Cadets ont gonflé ces dix dernières années et sont passés d'une demi-douzaine d'élèves à une trentaine actuellement. Si leur emploi du temps le permet, ils continuent les cours de musique et participent aux répétitions chaque semaine. Ils ont l'occasion de jouer des morceaux avec les adultes et de faire la première partie de leur concert annuel, tout comme les élèves de l'École de musique. Les élèves de l'École participent également à des auditions en fin d'année, afin de montrer leur progression d'une année à l'autre, en jouant une pièce qu'ils ont travaillée durant les mois précédents.

L'inscription à l'École peut se faire en cours d'année, même si la présentation du mois d'avril a pour but de faire naître des vocations pour une inscription à la rentrée du mois d'août suivant : organiser un cours supplémentaire en cours d'année va demander de trouver des disponibilités avec les professeurs sur place ou du Conservatoire, ce qui n'est pas forcément chose aisée. Et pour les indécis, un cours d'essai est possible, où l'enfant peut être face à l'instrument sans les copains de classe, et faire connaissance avec le ou la professeure.

Au-delà de l'apprentissage d'un instrument, l'École de musique et les Cadets de l'Entente Musicale Promasens-Rue offrent un espace de partage et de découverte. Une manière pour les plus jeunes de s'initier à la musique, mais aussi de faire vivre la société musicale et, plus largement, la vie locale. Car derrière chaque note apprise se dessine peut-être un futur musicien... et un futur membre engagé de la fanfare.

Virginie Barrelet

Infos

► www.lalyrerue.ch

Fin de rire! Et de dormir aussi...

la vie imaginaire de mes ancêtres anonymes – épisode 4

Pour la première fois de son histoire, le village de Diboing compte une habitante bénéficiant d'une correction optique. Appoline, l'épouse du garde-barrière, est rentrée de la ville affublée d'un lorgnon, précairement juché sur son nez. Y voir clair et net la ravit, après tant d'années à vivre à tâtons dans un grand flou cotonneux. Bizarrement, cette nouveauté a jeté la consternation dans la cour d'école.

Cela faisait dix jours que l'accès-soire, qui ne s'appelait pas encore des lunettes (car dépourvu de branches), avait transformé le quotidien d'Appoline. Elle ne se lassait pas de contempler ce qu'elle ne distinguait pas auparavant, soit tout ce qui était à plus de 10 centimètres de son visage. La gare de Diboing voyait passer une dizaine de trains par jour. Le garde-barrière était donc à l'abri du surmenage, ce qui lui permettait d'élever du bétail en parallèle. Régulièrement, Monsieur Ruminach se rendait à la foire régionale du lundi, pour vendre quelques bêtes. Ces jours-là, son épouse le remplaçait pour actionner la manivelle commandant la fermeture et l'ouverture des barrières.

Les bonnes blagues ont une fin

Ce doux lundi d'automne, elle était justement de piquet. Le soir commençait à tomber, le dernier convoi était attendu pour 20h40. Appoline s'assura qu'il y avait encore assez de liquide dans la marmite de soupe qui mijotait sur l'imposant potager de sa cuisine. Elle jeta un grand châle sur ses épaules, se munit d'une lanterne à pétrole et sortit de chez elle, marchant résolument vers la voie ferrée. Dans un buisson à quelques encablures, une oreille affûtée eut perçu des murmures et des bruissements étouffés. Le bosquet était clandestinement habité. Au loin, un grondement sourd annonça l'approche imminente du convoi vespéral. Appoline brandit la lanterne et avança résolument la main droite vers la manivelle. Elle stoppa net son geste en vitu-

pérant «Ah, les saligauds! Vauriens! Chenapans! Galapiats!». Prestement, elle extirpa son mouchoir de sa poche et s'en servit pour empoigner la manivelle, qui était généreusement enduite de bouse de vache¹.



Profitant du fracas du passage du train, les occupants du buisson détalèrent en ordre dispersé. La fête était bien finie: désormais, Appoline distinguait le maculage avant d'y plonger les doigts. La petite blague faisait partie du passé. Ils allaient devoir inventer autre chose pour agrémenter leurs fins de journée.

Grelottant puis insomniaux

Un hiver précoce et très rigoureux congela toute la région dès le début novembre cette année-là. Les stocks de bois baissèrent très vite, suscitant beaucoup d'appréhension dans les cuisines, où l'on se serrait pour avoir chaud. Au moment précis où le moral était au plus bas, où plus personne ne croyait à une sortie possible du frimas, le printemps éclata. Tonitruant et triomphant. On aurait dit Zorro déboulant sur son cheval. Il libéra les humains, les animaux et la nature du calvaire imposé par la dictature du thermomètre. Tout le monde se rua dehors et s'affaira frénétiquement, heureux de ne plus être confiné en claquant des dents. Moults travaux des champs importants et urgents réclamaient des bras, tout comme l'entretien des bâtiments, des caniveaux et des chemins vicinaux. Les journées commençaient tôt, étaient bien remplies et finissaient tard. C'est dire si les habitants retrouvaient leurs lits avec enthousiasme et profitaient de la nuit sans modération. Aussi, quand les trois coqs du village se mirent à chanter nuitamment et à des heures indues, l'éner-

vement et la grogne montèrent très vite. La première hypothèse était que le cerveau – ou l'horloge interne – des gallinacés avait été abîmé par le froid. Les propriétaires décidèrent de régler le problème promptement: les coqs passèrent à la casserole. Ils furent remplacés par de nouveaux spécimens. Qui se mirent à chanter à tue-tête au clair de lune, de manière totalement aléatoire et anarchique. Le village envisagea alors que les poulaillers soient maudits, hantés. Qu'un sort y avait été jeté. On essaya les prières, les incantations, les rituels de purification, les bénédictions. Quelqu'un tenta de parler longuement aux poules et aux coqs, et de les observer, à l'affût de signes pouvant indiquer la cause du dérèglement. En vain, cette psychanalyse n'aboutit à rien. Des chants et de la musique douce, destinés à apaiser la basse-cour, n'eurent pas plus de succès. Tout ce que la contrée comptait d'herbes bénéfiques fut mis à contribution. On abreuva les volatiles de diverses décoctions. Des bouquets furent accrochés aux grillages et à chaque péclette de portail. La racine d'angélique sembla faire effet dans un premier temps. Dix nuits de tranquillité donnèrent de l'espoir, avant que les nuisances ne reprennent de plus belle. On testa aussi l'agripaume, l'aigremoine, l'armoise, les fleurs de sureau, le genévrier, l'hysope. L'apothicaire retraité du village voisin apporta des brassées de fumeterre officinale. Toutes ses poudres et plantes de perlimpinpin allaient-elles enfin rendre le sommeil au village? Peut-être bien que oui. Peut-être bien que non. Verdict dans l'édition du mois de juin.

Marinette Boillat Chatton

¹L'anecdote de la manivelle «crépie» à la bouse de vache est authentique. Mon grand-père et ses copains y jouaient aux alentours de Reconvilier. Il y a largement prescription: c'était avant la Seconde Guerre mondiale.



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.

La savoureuse expression romande glissée dans le troisième épisode était «ficelle de luge». Cette vaudoiserie aurait assurément toute sa place dans la bibliothèque du capitaine Haddock, entre «écornifleur», «ectoplasme à la graisse de hérisson» et «moule à gaufres».

Un nouveau régionalisme s'est invité dans cet épisode. Votre œil – avec ou sans lorgnon – l'a-t-il repéré? Vous en aurez le cœur net dans 3 mois.



IMPRESSUM

www.le-pave.ch

Site Internet:

Franco de Andrea

Réalisation du journal:

Virginie Barrelet

Marinette Boillat Chatton

Écrivez-nous:

info@le-pave.ch

Impression:

Polygravia Arts

Graphiques SA

Rte de Montreux 151

1618 Châtel-St-Denis

L'équipe

rédactionnelle:

Sophie Bosson

Virginie Barrelet

Roger Perriard

Franco de Andrea

Marinette Boillat Chatton

Nos chauves-souris

des voisines qu'on ne remarque pas mais qui comptent

On ne les voit pratiquement jamais. Elles sortent à la tombée de la nuit, traversent le ciel entre les toits, longent les haies et disparaissent avant même qu'on ait eu le temps de lever les yeux. Pourtant, elles sont bien là. Et contrairement à ce qu'on imagine encore trop souvent, elles ne sont ni dangereuses, ni envahissantes.

Le site de FRIbat, le groupe fribourgeois qui étudie et protège les chauves-souris, rappelle à quel point ces petits mammifères sont importants. Et fragiles aussi.

Un animal fascinant qu'on comprend mal

La chauve-souris est le seul mammifère capable de voler. Et contrairement à ce qu'on entend parfois, elle ne voit pas mal du tout. Simplement, elle utilise surtout l'écholocation : elle émet des ultrasons et analyse l'écho qui revient pour se repérer et capturer ses proies. Un système naturel d'une précision incroyable, que nous autres humains sommes bien incapables de reproduire sans technologie.

Dans le monde, il existe près de 1400 espèces de chauves-souris. En Suisse, on en compte environ 30, dont la majorité est présente dans notre canton. Ça représente une part importante de nos mammifères indigènes. Toutes sont protégées par la loi fédérale.

Chez nous, elles mangent exclusivement des insectes. Chaque nuit, une chauve-souris peut avaler jusqu'à un tiers de son poids en moustiques, papillons de nuit ou petits coléoptères. Elles participent donc à l'équilibre naturel, sans faire de bruit et sans rien demander en retour.

Une vie qui suit les saisons

Leur année est très rythmée. En hiver, elles hibernent. Pendant quatre à cinq mois, leur corps fonctionne au ralenti dans un endroit frais et calme :

une grotte, une cave, une fissure dans un rocher. Le moindre dérangement peut leur coûter cher, parce que chaque réveil consomme une énergie précieuse qu'elles ont stockée pour tenir tout l'hiver.

Au printemps, elles quittent leur refuge. Les femelles se regroupent alors en colonies pour mettre bas, souvent dans des combles ou sous des toitures. C'est là qu'elles donnent naissance généralement à un seul petit, après environ deux mois de gestation. Le bébé naît minuscule, sans poils et aveugle. Il dépend entièrement de sa mère. Mais la croissance est rapide : en quelques semaines à peine, il vole déjà. À la fin de l'été, il est capable de chasser seul. Certaines espèces migrent aussi sur de longues distances entre leurs quartiers d'été et leurs sites d'hibernation. On imagine mal ces petites bêtes parcourir des centaines de kilomètres, et pourtant elles le font.

Sous nos toits sans qu'on le sache

Beaucoup de chauves-souris utilisent les bâtiments comme gîtes. Un grenier tranquille, une petite ouverture sous les tuiles, une fissure dans une façade ancienne... pour elles, c'est parfait. La plupart du temps, leur présence passe inaperçue. On peut trouver quelques petites crottes au sol, parfois entendre un léger bruit le soir au moment du départ, mais rien de bien méchant. Rien qui justifie la peur ou le rejet qu'elles inspirent parfois.

Le problème survient souvent lors de rénovations. Isolation de toiture,

changement de charpente, fermeture d'ouvertures... sans le vouloir, on peut condamner un accès utilisé depuis des années par une colonie. Or ces sites sont essentiels pour elles. Elles y reviennent année après année, fidèles. C'est pourquoi il est vraiment recommandé de se renseigner avant des travaux importants, surtout dans des bâtiments anciens. Des spécialistes existent pour ça.

Des menaces bien récentes

Aujourd'hui, plus de la moitié des espèces suisses sont considérées comme menacées. Les causes sont multiples et malheureusement liées à nos modes de vie. D'abord, la disparition des gîtes, avec la rénovation des bâtiments anciens. Ensuite l'utilisation massive de pesticides, qui réduit drastiquement les insectes dont elles se nourrissent. L'agriculture intensive, la suppression des haies et des prairies naturelles compliquent aussi leurs déplacements et leur chasse.

La pollution lumineuse est un autre facteur important. Trop d'éclairage nocturne perturbe leurs trajets et modifie leur comportement. Certaines espèces évitent complètement les zones éclairées, ce qui les prive de territoires de chasse.

Bref, leur survie dépend en grande partie de nos choix d'aménagement. C'est un peu notre responsabilité.



Oreillard roux © National Geographic

Si vous trouvez une chauve-souris

Il arrive qu'on en découvre une au sol, parfois affaiblie ou désorientée. Inutile de paniquer : elle ne va pas vous attaquer, elle est bien trop fragile. En revanche, il ne faut pas la manipuler à mains nues, par précaution élémentaire. Si l'animal semble blessé ou incapable de repartir, on peut le placer délicatement dans une petite boîte en carton, avec un chiffon au fond et



Nichoir © France Bleu

quelques trous pour l'air. Ensuite, on contacte des spécialistes. Les conseils et contacts sont disponibles via FRIbat. Même un animal mort peut fournir des informations utiles pour le suivi des espèces. Ça vaut le coup de le signaler.

Chacun peut faire quelque chose à son échelle

Protéger les chauves-souris, ce n'est pas réservé aux biologistes ou aux naturalistes. Nous, simples habitants, on peut agir à notre niveau.

Par exemple, limiter l'usage de pesticides au jardin : c'est bon à la fois pour elles et pour nous. Éviter un éclairage extérieur excessif, laisser les coins sombres. Préserver les vieux arbres qui ont des cavités. On peut aussi installer des nichoirs spécialement conçus pour elles : une alternative utile quand les bâtiments ou les arbres ne leur offrent plus assez d'abris. Ces gîtes artificiels leur permettent de se reposer, de mettre bas et de contribuer à la régulation naturelle des insectes. Un plan est disponible sur le site de FRIbat.

Accepter la présence d'une colonie quand elle ne pose pas de problème majeur, et signaler les colonies aux spécialistes, pour améliorer les connaissances. Ce sont certes de petits gestes, mais qui comptent.

Franco de Andrea

Infos

www.fribat.org

* texte rédigé avec l'aide de l'IA



Pipistrelle commune © Gilles San Martin