

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 9

Rubrik: Fribourg : des traditions au 3e millénaire

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Photo Y. Debraine



Fribourg

Des traditions au 3^e millénaire

Supplément 16 pages

GENERATIONS

Avec ses verts pâturages, ses armailis et son folklore, le canton de Fribourg fait parfois songer à un parc d'attractions écologique pour touristes en quête d'authenticité. Mais gare aux clichés!

Ses habitants sont audacieux, comme Jo Siffert, créatifs, à l'image de Jean Tinguely, du boucher Corpataux ou de la comédienne Gisèle Sallin, et même visionnaires, à l'exemple M^{re} Genoud, l'évêque qui accueille ses ouailles dans un bistrot et s'exprime sur le célibat des prêtres.

Fribourg a les pieds enracinés dans ses traditions séculaires, la tête proche des cimes et le regard fixé vers l'avenir. On y admire tout autant la poya que le festival du Belluard. Les chansons populaires de l'abbé Bovet côtoient les musique du Festival de jazz.

Et puis, on y déguste les meilleures meringues du monde...



Photo G. Fleury



Photo D.P.



Les Fribourgeois assument leur révolution

Par Roger de Diesbach

Rédacteur en chef de *La Liberté*, Roger de Diesbach est un grand connaisseur du canton de Fribourg. Nous lui avons demandé de broser le portrait des Fribourgeois.

Au-delà des clichés faciles et des préjugés puant le racisme ordinaire, qui sont les Fribourgeois? Un peuple, des peuples plutôt (francophones et catholiques, mais aussi réformés, germanophones, sud-européens, ex-yougoslaves, africains et métisses), pris dans une bourrasque de changements aussi rapides que profonds.

Une véritable révolution a frappé ce canton. Depuis une cinquantaine d'années, Fribourg a connu plusieurs tremblements de son monde. Il y a moins d'un demi-siècle, un Fribourg tout agricole et largement conservateur-catholique se demandait sérieusement si sa vocation n'était pas de rester la réserve d'Indiens et d'air pur de la Suisse. Bref, on renoncerait à tout développement satanique et l'on vendrait le plus cher possible nos Préalpes aux riches Suisses du Triangle d'or alémanique ou de la Riviera lémanique, soucieux de se refaire une santé «sur nos monts quand le soleil...»

Et puis, le progrès est arrivé. Malgré les deux grands pouvoirs en place, le parti conservateur et l'Eglise catholique, ou justement parce que ces pouvoirs n'avaient qu'un choix: s'adapter ou disparaître. Le progrès est arrivé à grande vitesse, propulsé le plus souvent de l'extérieur, par Vatican II, Mai 68, le train et les routes, etc. Il est arrivé parfois aussi de l'intérieur, par des hommes nouveaux qui ont misé sur

le développement de l'Université, ont cru au développement économique, etc.

Aujourd'hui, les frontières sont largement cassées. Surtout par les autoroutes. Mais l'esprit aussi a changé; les préjugés ont sauté. Les quinquagénaires qui habitaient dans leur jeunesse sur la frontière broyarde entre Vaud et Fribourg se rappellent encore des batailles rangées qui, à la récré, opposaient catholiques et protestants. Ces mauvais souvenirs n'intéressent plus personne. On construit ensemble. Lorsqu'on se penche sur les archives de la Radio-TV suisse-romande concernant l'histoire récente de Fribourg, on est horrifié par les clichés colportés. Difficile de trouver la moindre émission sur Fribourg sans l'évêque ou Gonzague de Reynold, sans le catholicisme ou le conservatisme. Seules exceptions à cette vision unique, de rares émissions sur les grandes familles et la misère qui, au début du siècle, frappait encore durement les classes ouvrières agricoles du canton. Il suffit de se promener à Genève et d'y lire les noms des cafés populaires – vous y trouverez tous les districts de Fribourg – pour comprendre à quel point les Fribourgeois, il y a peu, ont dû s'exiler pour vivre.

Fachim (BE), Bongrain (F), Evian-Volvic (F), Michelin (F), Schlumberger (F), Cartier et Van Cleef (F), Bayer (D), Liebherr (D), Wolf Geräte (D), Milupa (H), Iscar Métal dur (Is), Benetton et Mappei (I), Lada (R), Tetra Pak (S), Ilford et Vibro-Meter (GB), Carbogen et DuPont Polymer (USA): ce sont quelques exemples de grandes sociétés internationales qui ont choisi de s'implanter dans le canton. Si Fribourg est bien loin d'avoir réglé tous ses problèmes, on

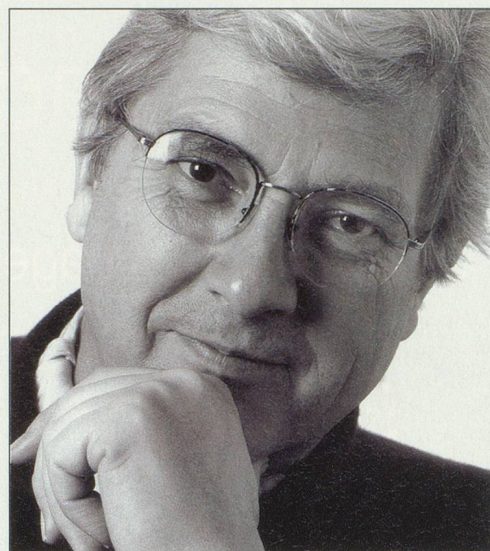


Photo V. Murith

Roger de Diesbach,
rédacteur en chef de *La Liberté*

peut affirmer qu'il a comblé une partie du retard. Il présente aujourd'hui l'un des taux de chômage parmi les plus bas de Suisse.

Et les Fribourgeois, dans cette révolution? Ils ont grandi, sont devenus adultes, n'ont plus besoin de quiconque pour les prendre par la main. Et encore moins d'une presse qui leur dise comment penser, voter, prier. Ils se sont internationalisés, un peu métissés. Ils ont cependant gardé leurs qualités de cœur, leur générosité, leur hospitalité, leur sens de la fête et du péché pardonné. Sont-ils perdus dans la tourmente? Point du tout! Mais leurs racines terriennes les incitent à la prudence, à une certaine réserve et à une grande nostalgie.

Face au vert de ses Préalpes, qui est le plus vert de tous les verts, face à une montée aux alpages, aux énormes tétines de ses vaches noires et blanches, le Fribourgeois traditionnel, pour ne pas écraser une larme, chante. Il chante énormément, exagérément, désespérément. Mais sa nostalgie, parfois, vibre de vérité et de grandeur.

R. de D.

Mama Léone, au Café du Tunnel

«Un petit bistrot, mais une grande famille», c'est ainsi que Mama Léone parle de son café. Au cœur de Fribourg, près du célèbre Tilleul de Morat et de la cathédrale.

Qui ne connaît pas Mama Léone, alias Marie-Hélène Darbellay, ne connaît pas Fribourg. Ce sont «ses clochards», comme elle dit, qui lui ont donné ce surnom il y a plus de 20 ans. Car, Noël après Noël, Mama Léone ouvre son café le 24 et le 25 décembre pour accueillir les isolés ou les «petits portemonnaies». Ils y trouvent de la compagnie et des repas gratuits.

En plein été et au milieu de l'après-midi, il n'y a pas foule au Café du

Tunnel. Les touristes sont pressés et les fonctionnaires au bureau. Mama Léone a le temps de discuter. Elle est Valaisanne, du val d'Entremont. Mais après 31 ans à Fribourg, elle se sent chez elle au bord de la Sarine. Ces dernières années, elle a été très malade. «J'ai eu trois cancers. Je suis unijambiste et uni-sein», dit-elle sans l'ombre d'une émotion. «Tu reviens de loin, toi!» lui lance le seul client du café. «J'ai le Bon Dieu en bas des reins», rétorque-t-elle dans son langage fleuri.

Le crucifix suspendu au-dessus du comptoir atteste de la protection divine. Marie-Hélène était justement en traitement à Noël 1998, au moment du grand boom. Mais elle n'a pas voulu laisser tomber la fête. Elle a servi ses habitués et les autres comme chaque année. «Une fois, j'ai eu sept nationalités à une table. Il y a aussi des Bernois qui viennent tous les Noël. Des personnes de tous les milieux, mais des gens qui ne sont pas entourés.»

Les cadeaux de Mère Noël

Cette grande fête, Marie-Hélène la prépare dès le mois de mai. Elle pense aux cadeaux, coud et brode les nappes, les sets de table ou peint des cravates dans l'arrière-salle du café. Il faut aussi organiser le loto qui aura lieu dans l'après-midi du 25 décembre. Des dons et une tirelire qui «traîne» sur les tables au mois de décembre l'aident à financer la fête. Parfois, elle regarde ses albums de photos. Au début, il y a 20 ans, il n'y avait que des clochards. Les foyers de nuit n'existaient pas. Puis, petit à



Mama Léone devant son café

petit, le cercle s'est élargi. Aux divorcés d'abord, puis à tous les isolés. Chaque année, 300 personnes viennent passer Noël dans la chaleur des salles allongées et borgnes du Tunnel. Un client entre. «Ah! C'est le Bernois qui vient me dire bonjour.» Salutations et embrassades. Le client offre un verre. Puis la conversation continue. Au Café du Tunnel, Marie-Hélène rencontre beaucoup de détresse. «La Suisse n'est pas le pays riche qu'on croit. Il y a beaucoup de pauvres. Et tous n'osent pas faire appel aux services sociaux.» Alors, certains s'adressent à Mama Léone....

La crise économique a aussi frappé les cafés. Les clients sont moins nombreux. «Les hommes économisent sur le ballon de blanc et les femmes sur le coiffeur.» Mais le Café du Tunnel a aussi perdu sa clientèle de fonctionnaires. L'ombre de la nouvelle gestion publique plane dans les cafétérias des administrations.

Quelques clients entrent. Congratulations. «Mettez-vous à la grande table.» Visiblement, tous les clients se connaissent. «Alors, un thé d'octobre pour tout le monde?» Nouvelle tournée. Mama Léone reprend son discours. «Depuis quelques années, les gens montrent beaucoup plus de stress. Ils sont insatisfaits, déprimés.» Chez Mama Léone, ils viennent trouver de la chaleur humaine et un peu d'amitié. Et quand quelqu'un est seul à une table, on l'invite...

Annette Wicht



Marie-Hélène Darbellay, alias Mama Léone



Par amour des vieux métiers

A Cordast, une ancienne forge vient de reprendre du service, grâce à trois passionnés de l'artisanat traditionnel. On y fabrique à nouveau sonnailles et ferronnerie d'art. Une visite passionnante pour les nostalgiques du travail bien fait.

Une dizaine d'enfants, entre sept et douze ans, se bousculent autour de l'enclume dans la vieille forge de Cordast. Dans la pénombre, les petits Fribourgeois, qui participent au Passeport vacances, s'étonnent de voir le fer rougir dans le feu et sursautent lorsque Gérald Déforel frappe le métal dans un moule pour en faire une sonnaille. C'est la première fois que ces gosses du 21^e siècle voient un forgeron au travail et plusieurs s'étonnent que ce métier requière autant de force. Le grand soufflet de plus de deux mètres, qui était autrefois actionné par des bambins comme eux, les laisse perplexes. La perspective de passer toute une journée à tirer sur le bras d'un soufflet leur semble épuisante, et en plus, pour les quelques centimes que gagnaient alors les petits travailleurs...

Les trois artisans de l'association «Faisons revivre les métiers anciens»

(FRAM) sont aux anges, devant l'étonnement des gosses d'aujourd'hui. Bernard Quiquerez, instigateur de ce projet, répond avec enthousiasme: «C'est justement pour communiquer notre amour de ces métiers presque disparus que nous avons ouvert cette maison. Les jeunes découvrent des techniques qu'ils ignoraient et les plus âgés retrouvent les gestes qu'ils avaient vu faire autrefois.» Il a fallu une bonne dose d'entêtement aux trois

activité traditionnelle. La forge de Cordast, à l'abandon depuis 1947, leur paraît l'endroit idéal. La maison qui l'abrite datant de 1725, on ne peut trouver mieux pour créer une sorte d'écomusée vivant. Jérôme Clément, le troisième larron, est un jeune Fribourgeois qui s'est expatrié à Founex pour apprendre le métier presque disparu de ferronnier d'art.

La forge du village ne doit pas être qu'un musée, décident les trois amis. Les visiteurs sont les bienvenus, mais il faut aussi que l'activité soit rentable. C'est grâce au bouche-à-oreille que peu à peu les commandes sont arrivées. Les villageois de Cordast ont été les premiers à venir, profitant de faire faire une sonnaille pour une vache. D'autres se sont rendu compte que la ferronnerie artisanale était autrement plus belle que ces pièces industrielles toutes semblables. Il faut dire que Jérôme Clément propose à ces clients des dessins originaux pour une balustrade ou tout autre ouvrage. «Le comble, ajoute le jeune artisan, c'est que mon travail ne revient pas plus cher qu'une pièce faite en série.»

La Maison des artisans de Cordast a ouvert ses portes au printemps. Cet été, les enfants sont venus nombreux découvrir cet atelier d'un autre temps. Devant les visiteurs, les artisans chauffent le métal à 1200° et montrent comment il ne faut pas perdre le rythme pour que le marteau frappe en cadence. Un moteur unique actionne toutes les machines récupérées et soigneusement remises en état. Et si, d'aventure, vous possédiez quelques beaux outils anciens, parions qu'ils seraient preneurs!

Bernadette Pidoux

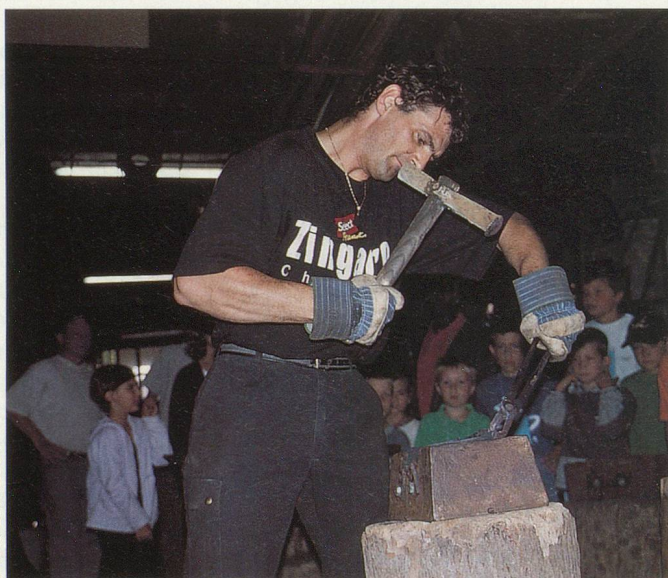


Photo B. Pidoux

Gérald Déforel fabrique une sonnaille

fondeurs de cette association pour passer du rêve à la réalité.

Bernard Quiquerez, natif de la région, est représentant. Mais il a gardé une passion pour ces ateliers où ronronnaient d'anciennes machines. Il y a quelque temps, il rencontre Gérald Déforel, lui aussi originaire de la région, qui se trouve au chômage. Gérald, qui a une trentaine d'années, rêve d'apprendre le métier de forgeron et de se spécialiser dans les toupins, les cloches à bestiaux. Les deux hommes cherchent un local adéquat pour relancer cette

Pour les visites, prière de s'annoncer au 026/684 17 64, directement à la Maison des Artisans, à Cordast, à côté de la poste.



Connaissez-vous Fribourg?

Le canton de Fribourg est riche en curiosités, en paysages et en célébrités. Le moment est venu de tester vos connaissances!

Personnalités

1. Quel est le nom du célèbre pilote de formule 1 natif de Fribourg?
2. Comment se nomme l'artiste qui a créé la sculpture *Eurêka*, à l'Expo 64?
3. Elle fut la vedette du film *Amarcord*, de Federico Fellini, et habite Marly. Qui est-elle?
4. Quel est le nom du compositeur de la célèbre chanson *le Vieux Chalet*?

Curiosités

5. Ce village de la Glâne, que surmonte un magnifique château, prétend au titre de «plus petite ville d'Europe». Quel est son nom?
6. Quel est le nom de la langue particulière que l'on parle dans la vieille ville de Fribourg?
7. Estavayer-le-Lac abrite un musée insolite très prisé des jeunes visiteurs. Que peut-on y voir?
8. Quel est le nom du personnage célèbre qui garde un très mauvais souvenir de la bataille de Morat?

Nature

9. Quelle est l'altitude exacte du sommet du Moléson, montagne mythique des Fribourgeois?

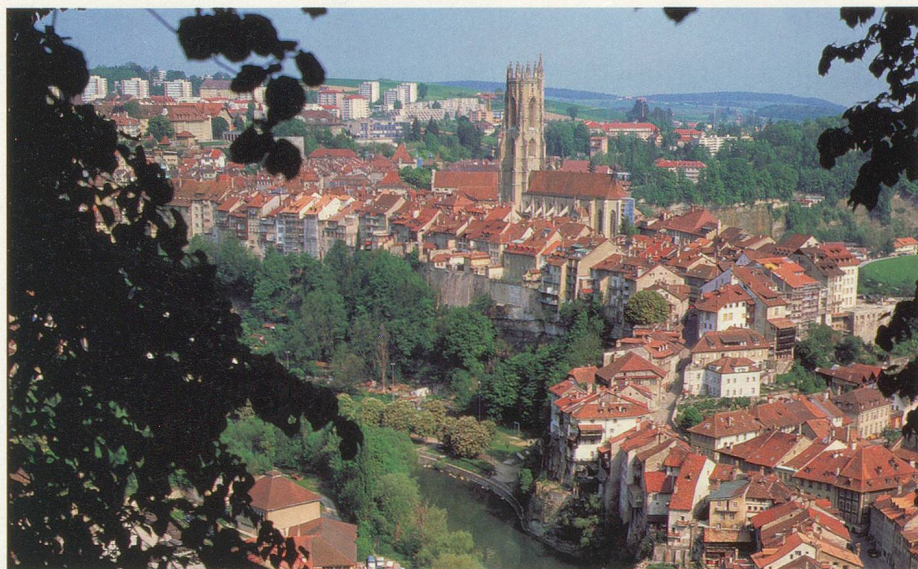


Photo G. Fleury

10. Quel est le nom de la cathédrale de Fribourg?

11. Comment s'appelle l'île qui se situe au centre du lac artificiel de Gruyère?

12. Par le passé, on y consultait jeteurs de sorts et sorcières. Quel est le nom de cette vallée?

13. Quel est le nom du charmant petit lac de montagne qui surplombe le village des Paccots?

Les prix

Les prix seront tirés au sort parmi les réponses gagnantes. Des bons de voyage, des livres et des abonnements gratuits récompenseront les lauréats. Bonne chance!

Date limite d'envoi des réponses:
le 30 septembre 2000



COUPON RÉPONSE

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 8. |
| 2. | 9. |
| 3. | 10. |
| 4. | 11. |
| 5. | 12. |
| 6. | 13. |
| 7. | |

Nom NP/Localité.....

Prénom Rue

COUPON À ENVOYER À LA RÉDACTION DE GÉNÉRATIONS,
CASE POSTALE 2633, 1002 LAUSANNE.



L'auberge des deux Nicolas

A Lessoc, le Café-restaurant de La Couronne vient juste de changer de chef, mais il a gardé son âme. Ici règnent l'esprit du lieu, la convivialité et la bonne chère.

Il est connu loin à la ronde, le Café-restaurant de la Couronne. A quelques pas de la fontaine couverte qui fit la légende de Lessoc, petit village gruérien de la vallée de l'Intyamon, cet établissement deux fois centenaire vient de changer de tenancier, mais il a su garder son âme et son charme, qui attirent les amateurs de bonne chère et de bon air de toute la Suisse romande. Les visiteurs lémaniques, Genevois en tête, apprécient tout particulièrement le cadre, un certain nombre, sans doute, renouant ici avec leurs racines fribourgeoises, avec le fameux jambon à l'os, la double-crème ou, plus

ambitieux, le festin de bénichon. Depuis vingt-six ans, c'était Nicolas Cosandey qui régnait sur les lieux. Pourtant, la restauration, culinaire du moins, n'était pas son métier. Il est ébéniste de formation. Les deux vocations sont cependant liées, toutes deux signifiant une quête d'authenticité, un certain art de vivre. Ainsi, lorsque se présenta l'occasion de reprendre ce café-restaurant, Nicolas Cosandey choisit de tenter l'aventure, conquis par le charme de ce lieu, par son histoire. Aujourd'hui, on accueille ici les visiteurs comme des amis. Que ce soit au café, dans la salle à manger tout

en bois, avec des gravures d'animaux sur les murs ou en été sur la terrasse, l'ambiance est conviviale et l'on se régale. L'une des spécialités de la maison est la truite, déclinée en recettes plus fameuses les unes que les autres. Les poissons viennent de Neirivue, le village voisin, dont la pisciculture est renommée. Il est même possible d'aller y pêcher soi-même sa truite et de la faire apprêter au restaurant, pour un prix modique.

Pays fribourgeois oblige, on trouve à la carte le célèbre jambon fumé à la borne, servi copieusement, accompagné de choux et d'un gratin succulent. Entrecôtes de bœuf et de cheval complètent l'offre. La viande est fameuse – c'est que le restaurant fait boucherie – et au moment de la bénichon, les repas n'en finissent plus. La choucroute maison et la chasse sont deux autres spécialités qui ont

FILETS DE TRUITE POCHÉS À L'AIL À L'OURS

Recette
pour quatre personnes

Ingrédients

8 filets de truite sans peau, 30 gr d'ail à l'ours, 1 petite échalote, 50 gr de beurre, 1 dl de crème double, 1/2 dl de court-bouillon, sel, poivre.

Court-bouillon

Cuisez environ 15 minutes dans 1,5 litre d'eau: 1 carotte, une moitié de céleri, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, sel, poivre.

Préparation

Chauffez votre beurre et jetez-y l'ail à l'ours et l'écha-

lote préalablement hachés. Si vous utilisez de l'ail à l'ours congelé, ajoutez-y une demi gousse d'ail. Faites revenir environ 1 minute.

Ajoutez-y le court-bouillon et une tombée de vin blanc, laissez réduire de moitié.

Ajoutez ensuite la crème double, laissez réduire jusqu'à ce que votre sauce nappe le dos d'une cuillère. Salez et poivrez, retirez du feu, gardez au chaud.

Plongez vos filets dans le court-bouillon en ébullition, puis retirez du feu immédiatement. Laissez reposer environ 4 minutes.

Sortez vos filets délicatement avec une poche per-

cée, puis dressez en nappant de sauce. Ce plat peut être servi accompagné de

riz ou de pommes de terre nature.

Bon appétit!

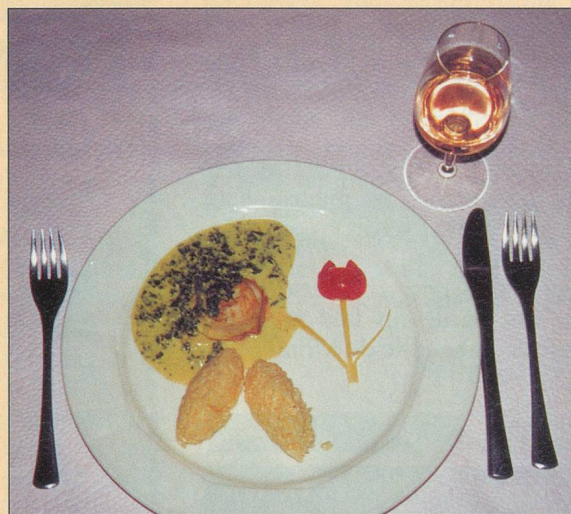


Photo C. Prélaz



Photo C. Prélaz

Nicolas Fidanza
succède à Nicolas Cosandey

fait la réputation du Café-restaurant de la Couronne.

Malgré son succès, Nicolas Cosandey a choisi de mettre son établissement en gérance, tout en restant propriétaire des lieux. Il souhaite revenir à son premier métier, restaurer des meubles qu'il amasse en quantité depuis des années. Il se pourrait même qu'il les expose et les mette en vente dans l'auberge, tout comme des pièces d'artisanat qu'il souhaite réaliser en travaillant le bois.

Si cet homme chaleureux remet sa cuisine, il ne quitte pas tout à fait les lieux et continuera d'entretenir avec son successeur une belle amitié. A 25 ans, c'est un autre Nicolas, secondé par sa jeune épouse, qui reprend en main l'établissement. Nicolas Fidanza a plus d'un cuisinier dans sa famille. Pourtant, son métier, c'est forgeron. Conquis à son tour par l'esprit du lieu, il change de cap, avec au cœur le souhait de conserver toute son âme à l'auberge de Lessoc. Il a choisi de venir y cultiver un certain art de vivre où l'on sait prendre le temps, et une cuisine qui n'aura sans doute rien à envier à celle de son talentueux prédécesseur.

Mado Finois

CAFÉ-RESTAURANT DE LA COURONNE

1669 Lessoc
Tél. 026/928 23 98
Fermé lundi soir et mardi

Le sentier de l'Intyamon

Parmi plusieurs promenades à thèmes balisées en Gruyère, le sentier agro-sylvicole de l'Intyamon offre une balade magnifique et variée. Une manière de se mettre en appétit.

Ne cherchez pas le début du sentier agro-sylvicole de l'Intyamon dans le village d'Estavannens. Vous erreriez en vain, au risque de vous engager sur le chemin forestier qui grimpe dans la colline, traverse les ravages causés par Lothar, se perd un peu avant de retrouver la route qui rejoint Grandvillard. Le départ du bon chemin se trouve sur la route principale avant d'arriver à Estavannens. Il est signalé par un grand panneau de bois, à droite de la route. C'est là que la balade officielle commence, le long de la Sarine, à l'ombre d'une délicieuse forêt de bord de rivière.

Lorsque le sentier sort des bois, c'est pour serpenter entre les champs cultivés. Vous traverserez une carrière, avant de rejoindre la route peu avant Grandvillard, un très beau village où les maisons anciennes rivalisent de charme et d'authenticité. Depuis ici, le sentier suit un petit ruisseau, flirte avec la forêt, puis traverse pâturages et prairies.

De Lessoc, tout d'abord, on n'aperçoit que le clocher de l'église. On y arrive par le haut, non sans avoir rendu visite à l'élevage de cerfs roux établi juste avant le village. La promenade

peut s'arrêter là. La célèbre fontaine de Lessoc vous attend pour vous rafraîchir. Mais vous ne verrez pas la lune s'y refléter. Depuis qu'un habitant un peu éméché crut un soir que son cheval l'avait avalée en s'abreuvant, la fontaine a été couverte d'un imposant clocheton. C'est du moins ce que raconte la légende.

Si vous êtes un marcheur inépuisable, vous pourrez poursuivre jusqu'à Montbovon. Si une petite promenade de santé vous suffit, il est aussi possible de laisser sa voiture à Grandvillard, vers la scierie, et de parcourir le chemin conduisant de ce village à Lessoc. Comptez un peu plus d'une heure de marche sans difficultés, avec un coup d'œil magnifique sur ce paysage des Préalpes, où que vous dirigiez votre regard.

Catherine Prélaz

Renseignements: Office du tourisme de Gruyères, tél. 026/921 10 33.

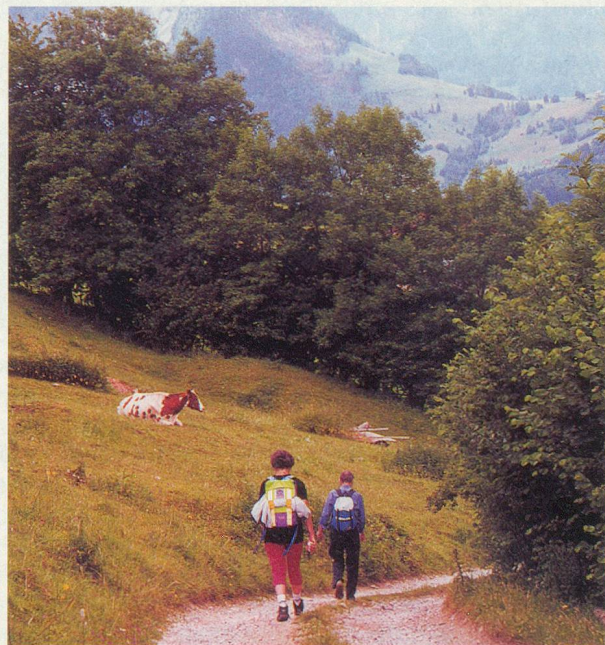


Photo C. Prélaz

En chemin entre Grandvillard et Lessoc, la vue sur le fond de la vallée est magnifique



Patrick Menoud

L'armailli enchanteur

Patrick Menoud est né à un jet de pierre de Romont. Il y a passé son enfance. Cadet d'une famille d'agriculteurs, il travaille à la ferme familiale, son frère aîné ayant préféré la profession de monteur en chauffages. Patrick voulait devenir laitier ou chauffeur de camion. Le destin en a décidé autrement, mais il ne s'en plaint pas. Aujourd'hui, il travaille avec son père sur le domaine. Patrick apprécie la nature. Au cours de ses rares loisirs, il aime flâner, s'asseoir sous un arbre et rêver.

A une époque où règnent le zapping, la vitesse et la superficialité, Patrick Menoud apparaît comme un terrien attaché aux vraies valeurs. Il est peut-être d'un autre temps, car il est de toujours. De ses aïeux, il a hérité la force de caractère et le bon sens terrien.

Par-dessus tout, Patrick Menoud aime chanter, mais cela, on s'en doutait un peu. Il s'évade par le chant, voyage à travers les piles de partitions, oublie ses problèmes et ses soucis lorsque sa voix grimpe jusqu'aux étoiles. C'est dans le chant qu'il puise sa force et ses convictions. C'est par le chant qu'il respire et qu'il vit.

«Nous avons acheté un ordinateur pour la comptabilité»

– Quels étaient vos passe-temps favoris durant votre enfance ?

– Je n'ai jamais eu vraiment de loisirs. Après l'école, il fallait travailler. On allait donner un coup de main aux champs avant de faire les devoirs. Plus tard, à l'adolescence, j'ai pratiqué le lancer de la pierre, où je n'étais pas trop mauvais, étant donné ma corpulence assez généreuse. J'ai eu une enfance heureuse, oui... Mon passe-temps favori, c'était surtout le chant.

Patrick Menoud est certainement aujourd'hui le plus célèbre des armaillis fribourgeois. Lors de la dernière Fête des Vignerons, il était le premier des trois interprètes du célèbre – et controversé – «Ranz des vaches». La gloire ne lui a pas tourné la tête. Nous l'avons retrouvé dans son domaine de Sommentier, près de Romont.

– Si vous n'aviez pas repris la ferme familiale, quelle profession auriez-vous pratiquée ?

– Normalement, j'aurais dû faire fromager. J'avais déjà ma place d'apprentissage. Et puis il y a eu un concours de circonstances et j'ai dû renoncer. Le métier de chauffeur de camions m'intéressait également, j'aime bien la mécanique.

– Que représente pour vous votre profession actuelle ?

– Oh, ça représente beaucoup. C'est une profession assez rude, mais d'une certaine façon, elle permet de nourrir un peu le pays, d'amener du pain sur la table des gens. Et puis, sur le plan de la satisfaction personnelle, ce métier en regroupe d'autres. Il faut s'occuper des animaux, gérer les cultures et savoir réparer des machines... Notre travail s'est passablement diversifié. Le paysan est devenu un chef d'entreprise. On nous donne des cours afin d'améliorer les rendements.

– Vous avez un grand domaine ?

– Non, je dirais qu'il est moyen, avec 25 vaches et une vingtaine de veaux et de génisses. La superficie se monte à trente hectares. On n'est pas des gros paysans...

– Comment vit un jeune armaillipaysan aujourd'hui ?

– Il faut savoir gérer son temps. Je me lève à 5 h 30, je fourrage jusqu'à

8 heures. Après le déjeuner, il faut effectuer les travaux dans les granges, s'occuper des bêtes. La journée se passe aux champs ou dans les bois, on commence à gouverner à 4 heures et, à 8 heures, la journée est terminée. L'hiver, c'est quand même beaucoup plus calme.

– Est-ce que vous montez à l'alpage au début de l'été ?

– Non. Nous avons quelques génisses qui sont sur l'alpage d'un ami. Nous possédons une gîte, à quelques kilomètres du domaine, qui tient lieu d'alpage. On ne fait pas de fromage d'alpage.

– Est-ce que vous travaillez avec un ordinateur pour gérer votre domaine ?

– Pas encore. Nous en avons acheté un pour effectuer la comptabilité, mais on ne s'y est pas encore mis. Ma petite sœur l'utilise un peu. Mon frère, qui est un mordu, m'apprendra ce qu'il faut. Cela devrait suffire.

– Y a-t-il une grande différence, dans la manière de vivre aujourd'hui, entre un paysan-armailli et un jeune homme qui vit en ville ?

– Non, je crois qu'il n'y a pas de grande différence. Peut-être que l'on est plus attaché à la terre et aux animaux. Le dimanche, on ne peut pas partir avant neuf heures du matin, parce qu'il faut gouverner et il faut



Patrick Menoud et la cloche du souvenir de la Fête des Vignerons

être de retour à quatre heures de l'après-midi. Du temps où j'étais seul, cela ne me dérangeait pas, mais aujourd'hui j'ai une copine. Alors, des fois, j'essaie d'avoir un dimanche libre jusqu'au soir. Elle aime les animaux, elle aime venir à la ferme. C'est une chance parce qu'à l'heure actuelle, il faut trouver une personne qui accepte ces contraintes.

– Vous avez le temps de prendre des vacances?

– Bien sûr qu'on a le temps de prendre quelques jours. Nous, on va chanter d'un côté, de l'autre, cela prend déjà passablement de temps. Nous sommes très sollicités et les week-ends sont assez chargés. On espère pouvoir prendre deux ou trois jours de vacances, afin de faire une coupure.

– Où songez-vous à prendre vos vacances?

– Oh, pas très loin. On aimerait aller en France, au Parc Astérix ou à Eurodisney, pour pouvoir passer une soirée à boire un bon verre et une nuit à l'hôtel, sans avoir le souci de rentrer.

«Ce serait terrible de devoir arrêter cette profession!»

– Comment voyez-vous l'avenir de votre profession?

– Ma foi... On voit un avenir, sinon, on ne ferait pas ce métier. Mais on ne peut pas dire ce qui va arriver, il faut espérer. Nos aïeux ont également dû lutter, ils ont connu des temps de crise. Nous, on essaiera de faire au mieux. Ce serait terrible de devoir arrêter, abandonner notre terre. Notre famille est sur le domaine depuis deux ou trois cents ans. On espère bien pouvoir continuer...

– Êtes-vous favorable à l'entrée de la Suisse dans la communauté européenne?

– On ne peut pas toujours dire non, non et non. Je pense que les accords bilatéraux sont un bien. Mais il faudra voir ce que cela va donner à moyen terme, avant de décider l'entrée dans l'Europe. Il faut y aller par étapes...

– Quels sont vos espoirs pour le futur?

– Il faut continuer de travailler sur le domaine. Heureusement, je suis très croyant. Avec le secours de la Provi-



Chez les Menoud, le poêle de faïence a été installé en 1848

dence, on peut aller très loin, quand on a cette force qui peut soulever les montagnes...

– **Vous l'avez, visiblement ?**

– Moi, j'ai toujours fait confiance. Je connais des périodes de doute, comme tout le monde. Mais il ne faut pas avoir peur de demander. Il est écrit dans l'Évangile : qui demande recevra...

«Ma vie a changé depuis la Fête des Vignerons...»

– **Comment avez-vous découvert le chant ?**

– Dans ma famille, tout le monde chantait. Je chantais depuis mon plus jeune âge, à part un passage, à l'âge bête, où je m'en suis un petit peu désintéressé. Mais à 14 ans, je me suis inscrit au chœur mixte. Puis j'ai chanté dans le chœur des patoisans de la Glâne. Et puis il y a eu cette Fête des Vignerons qui a passablement changé de choses dans ma vie.

– **Qui vous a encouragé à présenter votre candidature pour chanter le «Ranz des vaches» ?**

– D'abord, il y a eu la famille, puis les gens du village. Lors des concerts, je faisais des solos dans le chœur mixte. Au moment où l'on cherchait un soliste pour chanter le «Ranz des vaches», tout le monde m'a

encouragé. Au fond de moi, j'avais un tel respect pour Bernard Romanens que j'ai eu envie de me présenter. Et puis voilà, on m'a choisi...

– **Est-ce que vous avez été surpris d'apprendre que vous alliez succéder à Bernard Romanens ?**

– Nom d'une pipe, il y avait de tellement belles voix, c'était bien difficile de dire qui allait être désigné. Ils ont opté pour moi comme ils auraient pu opter pour un autre. Ma foi, c'est comme ça !

– **Est-ce que votre vie a changé depuis lors ?**

– Oui, ma vie a changé, parce que c'est au cours de la Fête des Vignerons que j'ai rencontré mon amie Cynthia. C'est la plus belle chose qui ait pu m'arriver. Et puis, après la fête, les engagements n'ont cessé de pleuvoir... On me demande trois à quatre fois par week-end.

– **On vous demande seul ou à plusieurs ?**

– Parfois on me demande avec le chœur mixte de Sommentier ou avec les armaillis de l'Echo, formé par les douze chanteurs de la Fête des Vignerons. Et puis, avec mon amie, on a appris quelques chants à deux voix. Nous sommes invités dans des soirées de sociétés ou pour des anniversaires.

– **Votre amie était également chanteuse à la Fête des Vignerons ?**

– Non, elle était musicienne. Elle jouait de la clarinette dans la Montferrine. Mais elle a chanté dans un petit chœur quand elle était enfant. Elle a une très belle voix...

– **Et si demain on vous proposait une carrière de chanteur professionnel et une tournée à travers le monde, est-ce que vous accepteriez ?**

– Non. J'y ai déjà réfléchi, mais je ne voudrais pas. Je ne suis pas disposé à lâcher la ferme. Et puis, une chose est sûre, je ne partirais pas sans mon amie.

Interview: Jean-Robert Probst
Photos Yves Debraine

MES PRÉFÉRENCES

Une couleur
Une fleur
Une odeur
Une recette
Un écrivain
Un réalisateur
Un film
Une musique
Un peintre
Un pays
Une personnalité
Une qualité humaine
Un animal
Une gourmandise

Le bleu
L'edelweiss
Le muguet
La fondue moitié-moitié
Des livres religieux
Steven Spielberg
Le Cinquième Élément
La musique celte
L'art naïf
L'Irlande
Jean-Pascal Delamuraz
La gentillesse
La vache
Le tiramisu

Des traditions séculaires

Depuis la fin du Moyen Age, la région gruérienne est vouée à l'élevage bovin. Du bas latin *al malium*, désignant les vaches, on a tiré le terme d'armailli. A travers le temps, il est devenu l'un des personnages les plus typiques du folklore suisse.

Directeur du superbe Musée gruérien de Bulle, Denis Buchs connaît l'histoire comme s'il l'avait écrite. «Depuis le 14^e siècle, la région s'est consacrée à l'élevage. On y a inclus l'exploitation des alpages, à une époque où l'on comptait sur les gens du Plateau pour approvisionner le pays en céréales.»

Longtemps, on ne produisit que du fromage d'alpage. Au 19^e siècle, des fromageries ont commencé à voir le jour dans les villages. Ainsi, il était possible d'élaborer du fromage durant toute l'année. «Aujourd'hui, une bonne partie du bétail reste dans les fermes, mais les 1300 alpages sont exploités. Certains montent à l'alpage avec tout le bétail, d'autres uniquement avec les jeunes bêtes...»

Petite parenthèse pour signaler que la véritable vache fribourgeoise a disparu dans les années 1970. Elle a été remplacée par la fameuse Holstein noire et blanche. Dans les pâturages fribourgeois, on croise également des vaches tachetées rouges (Simmental croisée avec Holstein).

Retour à la nature

La fabrication du fromage d'alpage avait quasiment disparu il y a vingt ans. On ne comptait plus que trois ou quatre chalets d'alpage. Aujourd'hui, heureusement, les traditions renaissent, si bien qu'une quarantaine de chaudières sont en fonction. Afin de développer la fabrication du fromage d'alpage, à la saveur particulière, on a construit des centaines de kilomètres de routes alpestres. «On assiste à un véritable retour à la nature, constate Denis Buchs. Des familles entières d'armaillis gagnent les alpages à la belle saison

et l'on bénéficie d'une nouvelle main d'œuvre, grâce à des jeunes qui choisissent un mode de vie plus sain.»

Conséquences de ce retour aux traditions, le folklore renaît et s'impose à nouveau. «Chez nous, les hommes sont restés fidèles au bredzon, qui est un signe de ralliement. De grands peintres immortalisent les poyas, que l'on expose sur les façades des fermes. Les montées à l'alpage et les désalpes donnent lieu, à des cortèges colorés et à des fêtes de plus en plus importantes, qui attirent des milliers de touristes.» En mai, la célèbre Poya d'Estavannens, instaurée en 1956, attire les foules. Tout comme les fameuses désalpes de Charmey, d'Albeuve et de Semsales, à la fin de l'été.

Les chorales n'ont jamais été aussi florissantes. De nouveaux chants répondent aux œuvres de l'abbé Bovet et les armaillis sont fiers de

AU PAYS DES SONNAILLES

Les sonnailles mettent en valeur les meilleures vaches, qui représentent la fierté des éleveurs. Dès le 17^e siècle, on investit des sommes énormes dans la confection de colliers. Les premiers sont en bois sculpté ou plaqué de métal. Dès 1730, le cuir blanc brodé remplace le bois, trop fragile. Après une période d'oubli, l'artisanat des sonnailles renaît au début du 20^e siècle. Le Musée gruérien présente 150 sonnailles et leurs colliers décorés, jusqu'au 8 octobre.

Renseignements: Musée gruérien, ouvert du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Tél. 026/912 72 60.

défiler, vêtus de leurs bredzons et portant en bandoulière le fameux *loyi*, cette poche de cuir qui contenait le sel et qui sert aujourd'hui à ranger les partitions. **J.-R. P.**



Photo Y. Debraine

Denis Buchs, directeur du superbe Musée gruérien, à Bulle

La Valsainte,

un lieu hors du monde

La Chartreuse de la Valsainte, à Cerniat, est l'un de ces monuments vénérables, chargés d'histoire et de mystère, qui ont le don d'intriguer un public qui n'a pas le droit d'y pénétrer.

Des neuf chartreuses construites en Suisse, la Valsainte est la dernière à poursuivre sa mission. Une mission particulière: la solitude choisie est, pour les chartreux, un moyen de parvenir à une plus grande union avec Dieu et les hommes, par une prière permanente. Les chartreux n'ouvrent pas leurs portes, car ils n'ont pas de vocation pastorale. La clôture que respecte cet ordre signifie que les moines, pères et frères, vivent essentiellement dans leurs cellules, en solitaires. Une fois par semaine, ils sortent pour le spa-ciemment, une promenade de quatre heures. Ils ne possèdent évidemment ni radio ni télévision.

La journée du chartreux se déroule de manière immuable. A 23 h 30, les moines se lèvent pour prier dans leur cellule. A 0 h 15, les matines sont suivies des laudes. Ces services célébrés en commun durent deux à trois heures. Puis les chartreux se recouchent jusqu'à 6 h 30. La messe conventuelle a lieu à 8 h. Après tierce, chacun accomplit ses tâches, manuelles ou d'étude, seul. Le repas, pris en silence, est accompagné de prières. Les vêpres à 16 h, l'angélus et les complies mettent un terme à la journée, qui finit par un repas, et le coucher à 19 h 30.

Cette manière de vivre dans une communauté d'ermîtes, voués au silence, perdue ainsi depuis neuf siècles. C'est saint Bruno qui est à l'origine de cet ordre. En 1084, Bruno et six compagnons se font conduire par Hugues, évêque de Grenoble, au désert de Chartreuse, pour y établir un ermitage. Ce premier monastère, en Isère, reste totalement

isolé. Par contre, les chartreux ont ouvert au public, à proximité, un musée qui retrace l'histoire de leur ordre. Et l'on trouve sur Internet un site, géré par les chartreux, particulièrement bien réalisé. Un paradoxe qu'ils semblent bien supporter: les premiers mots de bienvenue donnent le ton: «Ami, qui que vous soyez, que les hasards d'Internet ont conduit sur ce site, soyez le bienvenu. Vous n'y trouverez rien ou peu de choses de ce que le monde actuel apprécie, pas même le souci d'être différent.»

La Chartreuse de la Valsainte est fondée en 1297 par Gérard de Corbières, seigneur de Charmey. En 1778, dans une époque de perpétuels conflits d'intérêt entre pouvoir civil et religieux, le gouvernement fribourgeois fait fermer le monastère et les chartreux se réfugient à la Part-Dieu. Pendant la Révolution française, la Chartreuse abrite momentanément des frères trappistes, puis elle tombe peu à peu en ruines. La vie religieuse du lieu ne reprend qu'en 1863, époque où elle est restaurée et agrandie.

L'ordre des chartreux est présent surtout en France et en Espagne. Il existe deux chartreuses en Amérique du Sud, au Brésil et en Argentine. Des moniales vivent selon les mêmes règles en France, en Italie et en Espagne.

Bernadette Pidoux
Photos: Massimo Vicinanza

Adresse: le Musée des chartreux se trouve à la Correrie, à Saint-Pierre-de-Chartreuse, en France, dans l'Isère. Le site Internet, très réussi, s'intitule: www.chartreux.org





La culture fribourgeoise

Si le chant demeure l'expression artistique la plus prisée des Fribourgeois, ce canton rural ne manque ni d'audace, ni de talents. De nombreux artistes y travaillent, des festivals y ont vu le jour, sans oublier les musées et les salles de spectacle. Notre sélection.

Dans l'univers de Tinguely

Si l'un des plus célèbres artistes fribourgeois a son musée à Bâle, sa ville lui a heureusement dédié tout de même un lieu à la gloire de ses drôles de machines. Au cœur de Fribourg, l'Espace Jean Tinguely-Niki de Saint Phalle rassemble des œuvres de deux artistes originaux qui avaient uni leurs vies. La pièce exposée la plus spectaculaire est aussi la plus célèbre du sculpteur qui aimait la ferraille et la récupération. Il s'agit bien sûr du *Retable de l'abondance occidentale et du mercantilisme totalitaire*, réalisé entre 1989 et 1990. On peut faire fonctionner aussi d'autres sculptures bruyantes et remuantes: *La Mythologie blessée*, ou encore *Totem N° 3*.

Au mur, vingt-deux formes dodues, charnues et joyeusement colorées, sorties, de l'imagination et des mains de Niki de Saint Phalle, témoignent d'un monde ludique et constituent un *Relief monumental* créé spécialement pour cet espace et faisant référence au passé fribourgeois de Jean Tinguely.

Ouvert au printemps 1998 dans l'ancien garage des tramways, situé dans le quartier du Bourg, à quelques pas de la cathédrale, l'Espace Jean Tinguely-Niki de Saint Phalle expose également des dessins et des peintures de l'artiste disparu en 1991. Peu avant sa mort, Fribourg l'avait honoré d'une grande rétrospective de ses œuvres, qui connut un beau succès populaire. Désormais,

un lieu ouvert au public permet de se souvenir, de se divertir de l'esprit parfois enfantin dont témoignent ces sculptures sans pareil, de prendre le temps de la réflexion face à tout ce qu'elles ont à nous dire sur un monde encore plus fou que les idées qui naissent dans l'esprit des artistes.

Espace Jean Tinguely-Niki de Saint Phalle, 2, rue de Morat, 1700 Fribourg. Rens. tél. 026/305 51 70.

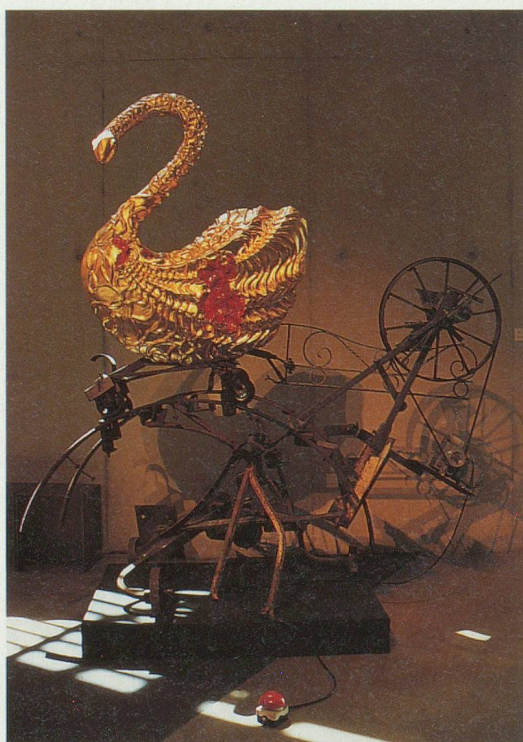


Photo Nicole Chuard

Jaun, a l'âme chantante

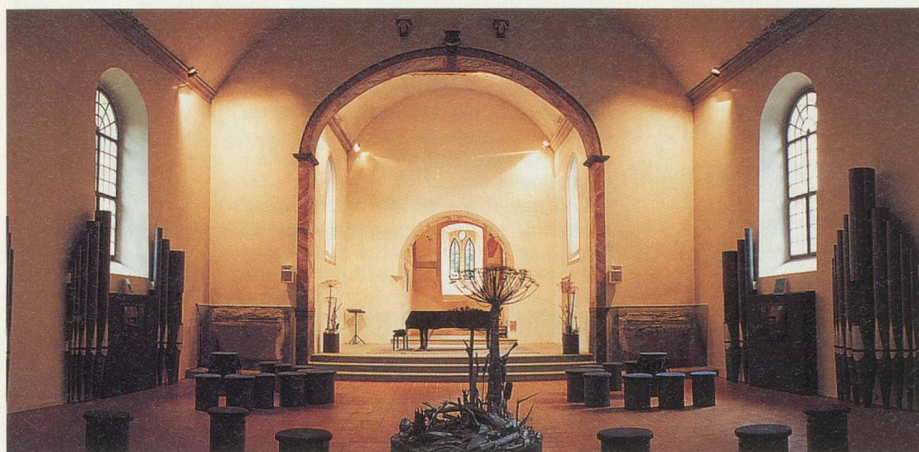
La réputation des Fribourgeois en matière d'art choral n'est plus à faire. Le canton regorge de chœurs – on en compte bien 300! – et il a vu naître des compositeurs de renom. Il y a un cœur qui chante, et qui chante juste, chez presque tous les natifs de Fribourg. Pas une fête familiale, pas un événement où l'on n'entonne pas un chant folklorique, traditionnel ou religieux, dans lequel il est question d'un chalet sur la montagne, d'un petit chevrier, ou d'un Liôba...

Dans le petit village de Jaun, l'art choral a même sa maison, baptisée le *Cantorama*. Dans un cadre magnifique, celui de l'ancienne église, il reçoit quelques milliers de visiteurs par année, membres de chorales en tête. Mais il y a là, pour chacun, de quoi se cultiver, et surtout s'émouvoir. Quatre films vidéo retracent l'histoire du chant choral, son passé, son présent et son avenir. On s'y familiarise avec le chant religieux, mais aussi profane, et l'on comprend mieux comment, au fil des siècles, Fribourg a développé son âme chantante.

Régulièrement, des concerts ont lieu au *Cantorama*, chaque premier lundi du mois, sauf en novembre et décembre. L'église offre son acoustique merveilleuse aux voix qui viennent se produire ici. Si ce lieu sert aussi d'archives aux chorales du canton de Fribourg – elles y sont toutes répertoriées, avec la possibilité, pour la plupart, d'écouter à la demande certains enregistrements – la création du *Cantorama* aura

donne de la voix

Photo Nicole Chuard



aussi donné l'opportunité aux habitants de Jaun de sauver leur ancienne église. Celle-ci, dont les origines remontent au XII^e siècle, a été délaissée pendant plus d'un siècle, le village ayant construit un nouveau lieu de culte plus vaste. Dans les années 70, il fut question de la démolir, avant que le projet de *Cantorama* ne

permette de sauver cette belle église romane.

Le *Cantorama* est ouvert jusqu'au 31 octobre, le samedi et le dimanche, de 14 h à 17 h. Ouverture spéciale sur demande pour des groupes. Fermé de novembre à fin avril.

Une Landwehr bientôt bicentenaire

On ne présente plus la Landwehr. Le corps de musique officiel de l'Etat et de la Ville de Fribourg a acquis une renommée qui a fait le tour du monde. Elle fut créée en 1804 et fêtera bientôt son bicentenaire. Si elle est, dans son canton et dans toute la Suisse, de toutes les grandes fêtes, elle s'est aussi produite dans les salles les plus mythiques à l'étranger, dont le Carnegie Hall de New York. La centaine de musiciens – dont quelques femmes! – qui la constituent ont joué pour le pape comme pour les têtes couronnées de Monaco, pour Mickey à Disneyland, ou dans le cadre de la Fête des Vignerons, sur la grande muraille de Chine et devant l'Opera House de Sidney.

Réputée pour la qualité de ses musiciens, cette harmonie excelle dans tous les répertoires. Si les marches militaires continuent d'en faire partie, la Landwehr a conquis un public de plus en plus large en reprenant et en adaptant tant des airs populaires que des œuvres classiques.

Presque tous amateurs, les membres de la Landwehr ont la musique pour passion. Dans les locaux qu'ils viennent d'acquérir à Fribourg, on les trouve souvent en répétition. Certains musiciens jouent sous les couleurs de cette harmonie depuis plus d'un demi-siècle. Aujourd'hui, sous la baguette de son chef, Hervé Klopfenstein, la Landwehr nourrit de nouveaux projets.

Catherine Prélaz

LES MERVEILLES DU MUSÉE DU VITRAIL

A Romont, le Musée suisse du vitrail et le Centre suisse de recherche sur le vitrail sont devenus une adresse incontournable pour les amateurs de belles choses. Régulièrement, en plus des expositions permanentes, des événements temporaires permettent de découvrir certaines techniques artistiques proches du vitrail. C'est le cas cette année avec une exposition consacrée à l'art de la peinture sous verre, intitulée *Reflets enchanteurs*.

L'exposition de Romont présente 80 œuvres remarquables, provenant de musées, de collections privées, dont celle, exceptionnelle, de R. et F. Ryser. La peinture sous verre suisse y figure en bonne place.



Musée suisse du vitrail au Château de Romont. L'exposition «*Reflets enchanteurs*» se poursuit jusqu'au 5 novembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h. Fermé le lundi.



Pari gagné pour le Théâtre des Osses

A Givisiez, depuis dix ans, le Théâtre des Osses fait accourir les Fribourgeois conquis par les arts de la scène. Le défi était de taille. La comédienne Véronique Mermoud, sa cofondatrice avec la metteur en scène Gisèle Sallin, nous remémore cette passionnante aventure.

Souvent, les enfants terribles parviennent à réaliser des choses incroyablement passionnantes. C'est le cas de la Genevoise Véronique Mermoud. «Gosse, puis adolescente, j'étais une terreur, mais j'écrivais plutôt bien et je lisais bien les textes. Ma mère m'a proposé de prendre des cours de diction. Je suis tombée dans la classe de la merveilleuse Germaine Tournier. J'avais trouvé ma voie.» Véronique Mermoud sera comédienne. Une bourse lui permet de se perfectionner à Paris, où elle vivra également un inoubliable mai 68. Déjà, elle rêve de faire du théâtre hors des institutions, hors des sentiers battus, et tente l'expérience de monter une petite troupe qui survivra trois ans, dans des conditions extrêmes.

De retour en Suisse, elle se voit immédiatement confier des rôles, tant dans les théâtres genevois que lausannois. Mais la bougeotte ne la quitte pas. C'est alors qu'avec la metteur en scène Gisèle Sallin, elle fonde le Théâtre des Osses. Un théâtre sans toit, dont le refuge est une camionnette Citroën. «Nous avons tourné pendant quatre ans, en nous efforçant de gagner notre vie à côté, et nous avons tenu jusqu'à l'épuisement», se souvient la comédienne.

A Genève, toutes deux auront la chance de travailler pour Benno Beson à la Comédie. Elles mettent leur rêve en veilleuse, mais pour un temps seulement. Le Théâtre des Osses renaît en 1986, il repart sur les routes, puis elles choisissent de le sédentariser. «Il nous fallait un toit.



Véronique Mermoud (à droite) s'est entourée d'une jeune équipe aussi passionnée qu'elle

Photo Nicole Chuard

A Genève ou à Lausanne, c'était impensable, tant la concurrence théâtrale est rude. Gisèle Sallin, qui est Fribourgeoise, était convaincue qu'il y avait un public pour cela dans son canton.»

La confiance du public

Un peu de chance, une cave mise à leur disposition à Givisiez feront du Théâtre des Osses un lieu où l'art théâtral s'exprime depuis maintenant dix ans, devant des salles combles. Bien entourées, ces deux femmes passionnées n'ont pas ménagé leurs forces, en entreprenant des travaux, en agrandissant la salle de spectacle, en créant un foyer à l'atmosphère conviviale, où les spectateurs se sen-

tent comme chez eux. «Nous avons démarré avec de petites subventions, nous devions faire nos preuves. Heureusement, le public nous a donné raison», remercie Véronique Mermoud.

Année après année, le Théâtre des Osses grandit. Longtemps, il n'y eut qu'une création par saison, suivie de plusieurs mois de tournées. Désormais, on y propose une vraie saison: une création (*Les rats, les roses*, d'Isabelle Daccord), un accueil (*Emilie ne sera plus jamais cueillie par l'anémone*, en coproduction avec le Théâtre Am Stram Gram, à Genève), un spectacle pour les jeunes enfants, et plusieurs soirées de café littéraire.

«Nous avons ici le sentiment de créer une œuvre qui marquera, qui restera», confie Véronique Mermoud. Elle y croit

d'autant plus que l'Etat de Fribourg prend peu à peu conscience de la nécessité de soutenir la culture en général, le théâtre en particulier. Il est même question, à travers la Commission culturelle intercantonale, de mettre en place une loi qui obligerait chaque commune à financer la culture. «Ce sera long, il faut être patient, mais c'est un signe très encourageant.» Dans l'attente de jours meilleurs, c'est peu dire que les Osses ne restent pas les bras croisés. Ici vit un théâtre exigeant et magnifique.

Catherine Prélaz

Théâtre des Osses, rue Jean-Prouvé 2, 1762 Givisiez. Renseignements: tél. 026/466 13 14.