

# Entre le cassoulet et le caviar

A une époque où une grande partie du globe meurt de faim, il peut paraître malsain, voire malhonnête, de consacrer plusieurs heures à un art pratiqué plus ou moins bien : celui de bien manger. Et pourtant, il faut se rendre compte que c'est là une préoccupation constante pour les gastronomes ou les goinfres que nous sommes.

Or, à l'art de bien manger, s'applique celui d'être bien servi ; et c'est souvent là que débutent les problèmes : l'estomac est en quelque sorte le maître d'hôtel de notre système digestif ; il nous indiquera, sans se faire prier, ce qui est bon ou mauvais pour nous. Le maître d'hôtel, le vrai celui-là, en chair, en os et en nœud-papillon, jouera également ce rôle de conseiller, mais parfois, comme l'estomac, il ne nous évitera pas les aigreurs.

Sortir de table satisfait avec le désir d'y revenir devient de plus en plus rare. Il suffit de discuter avec de grands cuisiniers pour se rendre compte à quel point ceux-ci sont déçus, écourés même, de la façon dont ils doivent travailler. Beaucoup se plaignent de ne pouvoir plus exécuter leur tâche selon leurs goûts ; maintenant, il faut produire, pour rapporter beaucoup.

Les restaurants de haut rang ne deviennent plus que des brasseries de luxe dans lesquelles l'addition tente de se justifier par le cadre, la vaisselle, mais plus par la cuisine ni par le service.

Il est alors facile d'expliquer le succès des restaurants de campagne, de ceux où l'on sert avec le doigt dans le potage ; parce que ces petits bistrotiers redonnent aux clients les goûts de la cuisine bourgeoise, familiale, parce que le service est simple et que le personnel n'a pas à faire trop d'effort puisque le client sait ce qu'il attend ici.

Car il y a des garçons, maîtres d'hôtel « ancienne mode », et cela existe à Fribourg, habitués à travailler dans des endroits très chics, qui sont obligés de se recycler, et leur attitude peut paraître parfois comique si elle n'est pas soutenue par une cuisine, un cadre et une clientèle digne de leurs prestations.

Les établissements de luxe deviennent de plus en plus rares et réservés à une élite toujours plus restreinte ; le bon goût de nos hôteliers serait alors de ne pas les imiter, mais de faire une cuisine simple, et de la servir selon les possibilités de l'établissement. Cela ne sert à rien, ou plutôt cela sert à la détruire, ce de vouloir transformer une gargotte en établissement de luxe ou un restaurant affiné en brasserie car entre le cassoulet et le caviar, il y a encore de la place pour chacun.

Jean-Marie Rolle

# Enney accueille son nouveau curé

Dimanche, le village d'Enney était pavésé et la foule des paroissiens, des enfants des colonies de vacances, des estivants s'était réunie sur la Grand-Place pour y former le cortège conduisant à l'église le nouveau pasteur de la paroisse, l'abbé Gilbert Pythoud. Il était 15 h. 30 lorsque la fanfare, aux accents d'une marche solennelle, gravit la colline où se dresse le vénérable sanctuaire, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, aujourd'hui en état de restauration.

Jour de joie, certes, mais aussi jour teinté d'une certaine mélancolie puisque l'abbé Sallin, curé d'Enney depuis trois ans, devait, au début de la cérémonie, faire ses adieux à la population dont il avait acquis la confiance et l'amitié les plus sincères. Il est désormais le nouveau recteur de la chapelle de N.-D. des Marches, sanctuaire voisin, où il n'oubliera pas sa famille spirituelle qu'il quitte à regret. Pour lui succéder, un nouveau prêtre est arrivé, l'abbé Gilbert Pythoud, précédemment chapelain de Bossonnens. Il fut solennellement installé par le doyen du diocèse de la Haute-Gruyère, l'abbé Louis Pilloud, curé de Gruyères.

Dans sa première allocution, au cours de la messe conclue, l'abbé Gilbert Pythoud demanda surtout que l'on prie

La cérémonie religieuse terminée, autorités et sociétés locales, amis et invités prirent part à la réception offerte à l'Hôtel de la Couronne. Au cours du repas, excellentement servi par la famille Noël-Sudan et son personnel, une abondante partie oratoire, réglée par le major de table Albert Schmidt, permit à chacun d'exprimer ses sentiments de joie, de respect et d'amitié, tandis que le chœur mixte paroissial « La Voix des Alpes », dirigé par M. J.-M. Sudan, donnait des productions. M. Martin Grandjean, président de paroisse, apporta le salut de bienvenue au nouveau curé et exprima la gratitude d'Enney envers l'abbé Sallin. Au nom de la commune, son syndic, M. Paul Gendre, s'exprima dans le même sens. Puis ce furent les discours des invités : le doyen Louis Pilloud ; M. Jean-Joseph



Toute la paroisse était là pour un accueil joyeux et chaleureux.

pour l'éclosion des vocations sacerdotales afin de construire toujours mieux la cité de Dieu, communauté vivante rassemblée dans la charité du Christ, pierre angulaire de l'Eglise.

Teddy, président du chœur mixte et poète à ses heures ; l'abbé Louis Overney, curé de Vuisternens-en-Ogoz ; M. François Vienne, président de paroisse à Attalens ; M. Henri Yerly, de Berliens ;

# La Chanson des Quatre Saisons de Corminbœuf invitée à Caux

## Pour le plus grand plaisir de l'assistance

Invitée, au nom de la Société de développement, par M. Thonney, son secrétaire, la Chanson des Quatre Saisons de Corminbœuf s'est rendue à Caux (VD), le soir du premier août, pour célébrer la Fête nationale dans la joie et les chansons. En raison du mauvais temps, les hôtes furent accueillis dans le grand bâtiment du Rénardement Moral. La grande salle était comble et il y avait là des gens de tous les âges, de tous les continents, de toutes les couleurs de peau qui représentaient environ cinquante nationalités. Après une collation offerte gracieusement, le Chœur mixte de Corminbœuf, dans son costume très séduisant, eut l'honneur d'ouvrir la soirée. Sous la direction du professeur Michel Ducarroz, les quatre premiers chants furent interprétés avec maestria et dans un silence total. Après la lecture du pacte de 1291, qui fut traduit simultanément en plusieurs langues, la Chanson des Quatre Saisons entonna le Cantique suisse que toute

la salle reprenait en chœur. Puis, le concert continua, entrecoupé par un discours, une production d'enfants, d'Africains, d'Américains du Nord et du Sud et même d'un Néo-Zélandais. Le professeur Ducarroz a su donner à son Chœur la joie de chanter que l'on retrouve toujours dans le pays de Fribourg. Les chanteuses et les chanteurs le suivent avec application, ce qui dénote un travail assidu et une volonté de toujours mieux faire. Une mention spéciale va à Mlle Georgette Roulin, soliste, qui fut très applaudie. Par sa fusion parfaite des voix, sa bonne prononciation, sa bonne tenue et son répertoire riche et varié, la Chanson des Quatre Saisons a enchanté toute l'assistance.

# Une nervosité incompréhensible...

Curieuse cette affaire qui eut pour cadre une place de Fribourg, vendredi en fin d'après-midi. Les acteurs de la pièce : deux automobilistes accompagnés de dames et deux gendarmes.

L'accident que l'on était en train de reconstituer n'était à vrai dire pas bien grave, se soldant uniquement par des dégâts matériels peu élevés. Les choses n'allèrent du reste pas très loin puisque les agents incitèrent les parties en cause à conclure un arrangement à l'amiable. Ce qui fut fait.

Pourtant, l'un des personnages de la scène, un garagiste des environs de la capitale, se serait vu promptement bousculer par les agents dont l'un, alors que le premier nommé mettait en place le véhicule, le prit brutalement par le bras et l'envoya sans ménagements dans un parterre de fleurs en lui disant de se mêler de ses affaires sous peine de se voir plonger la tête dans la terre. Le garagiste suivit donc l'ordre du gendarme qui, bientôt, le fit aller près du fourgon de police où il devait attendre son retour. Mais lorsque les agents regardèrent leur machine, ils découvrirent l'une des portières en plein visage de l'infortuné qui, on s'en doute, n'a guère apprécié la méthode. Plainte sera déposée.

Renseignements pris auprès de la Brigade de la circulation, à Fribourg, cette personne aurait déplacé une voiture pour la remettre dans la position après l'accrochage. Elle voulait de la sorte démontrer le déroulement de l'incident. Un agent l'aurait rappelée à l'ordre à plusieurs reprises et l'aurait finalement écartée en la poussant par le bras. Il n'est pas exclu qu'une plainte soit déposée contre cette personne qui aurait troublé les relations entre les agents et les dames impliquées dans un accrochage.



A droite, le nouveau curé d'Enney, l'abbé Gilbert Pythoud. A gauche, l'abbé F. Sallin, nouveau recteur de N.-D. des Marches à Broc. (Photos A. Schmidt)

l'abbé Fernand Duvillard, curé de St-François à Genève ; M. Michel Rossier, syndic de Lovens, et M. Camille Geinoz, juriste. Puis ce furent les derniers adieux, émus et chaleureux, du recteur Sallin et, finalement, les paroles de gratitude du nouveau curé Gilbert Pythoud pour l'accueil si cordial et généreux que lui avaient réservé les paroissiens

d'Enney. Nous souhaitons à l'abbé F. Sallin, nouveau recteur des Marches, beaucoup de joies spirituelles dans la desservance du sanctuaire miraculeux et à l'abbé Gilbert Pythoud, nouveau curé d'Enney, un long et fructueux ministère dans sa paroisse.

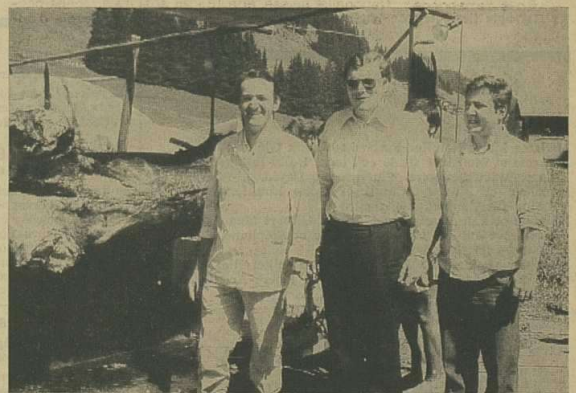
A. Sch.

# A MOLESON-VILLAGE

## On a braisé un bœuf entier!

Grâce à l'initiative de M. René Vuichard, tenancier des restaurants de Moleson-Village, une « azzaine gastronomique » a offert aux hôtes de cette station l'occasion de déuster quelques excellentes spécialités grüériennes ou autres.

Le choix des menus était varié et fort tentant. Le chef, M. Robert Chasot, préparait la soupe du chalet, comme la font les armailis - lait, pommes de terre, épinards sauvages, orties, ciboulettes (branlettes), autant de condiments qui donnent à ce met une saveur succulente. Et il y avait aussi les raclettes et les grillades. Ces trois plats eurent les premiers les honneurs de la préférence avant le couscous tunisien choisi cependant pour sa diversité des autres gourmandises figurant à la carte. Le bœuf entier, on rôtissait aussi un bœuf entier. C'était en général lorsque le danger planait sur le pays et que les gens de la cité se réfugiaient par précaution dans l'enceinte du manoir. Pour nourrir tant de monde, on ne s'embarassait pas de multiples fourneaux. On tuait le bœuf gras et on l'embrochait. Moleson-Village a donc repris cette tradition, alors qu'aucune menace ne pesait dans le ciel. Au contraire, le dimanche fut un jour ensoleillé à souhait et, au petit matin, la broche tournait toujours. A 10 h. 45, on dépouilla la robe d'alu et



Devant la broche où se dore le bœuf entier : au centre M. René Vuichard, directeur des restaurants. A sa droite, M. Paul Vallélian, officier trancheur.

Le grand succès de cette période gastronomique fut, incontestablement, le bœuf entier braisé à la broche qui fut servi le dimanche 12 août. Le brasero fut allumé le samedi soir déjà, à minuit, alors que le ciel nuageux causait quelques soucis aux responsables de cette préparation. A deux heures du matin, aux sons joyeux de l'orchestre munichois Frank Adam, le baby-bœuf fut embroché et placé sur le grill dans sa robe d'alu ; l'animal pesait 45<sup>e</sup> kg

le parfum du bœuf braisé, emporté par la brise, envahit toute la place occupée par une multitude de voitures. L'orchestre Adam jouait sur la terrasse, lorsque le chef de la broche, M. Paul Vallélian, hôtelier et officier trancheur, commença à dépecer le bœuf, en compagnie de ses aides, bras nus et couteau à la main. Et ce fut dans une ambiance de fête que se déroula ce repas merveilleusement apprêté.

A. Sch.



Il faut maintenant dépecer le bœuf. De fins morceaux pour les gourmets ! (Photos A. Schmidt)

# FC Vallon: équipement flambant neuf

Le FC Vallon, que préside M. Armand Guinnard, a étrenné dimanche un nouvel équipement, don de M. Jean-Marc Faillobaz (Bibi la flôte) de Villars-le-Grand et de Mme Georgette Collaud, de Vallon. La manifestation débuta par un cortège qu'émènèrent les tambours de Dompière. Ce fut ensuite un match amical opposant l'équipe locale, entraînée par M. Robert Baeriswyl, de Payerne, à celle de Ménières. Le ballon avait été offert par

M. René Collomb, de Portalban.

Au cours du repas qui eut lieu à La Chaumière et dont la partie oratoire fut dirigée par M. Marcel Schneuwly, on entendit des discours de MM. Jean Baechler, syndic de Vallon, Robert Baeriswyl, entraîneur, Hermann Schneuwly, président de la commission de jeu et Didier Collaud, le plus ancien joueur du FC Vallon qui compte actuellement 26 ans d'existence. (GP)



L'équipe actuelle du FC Vallon que préside M. Armand Guinnard, au second rang à gauche. On reconnaît à droite M. Jean-Marc Faillobaz et Mme Georgette Collaud. (Photo G. Périsset)