



Hauterive Info No 40

novembre-décembre 2025



Au sommaire de cette édition

La pensée du mois - Le nombre - Curiosités du site- Vie Locale & Citoyenne Informations communales - Repas part'âges 2025 au Café 95 - Le panneau d'affichage - Mérite sportif, culturel et social 2025 - La jeunesse - Portraits d'habitants - Que sont-ils/elles devenus.e.s ? - Je partage ma passion - Nouvelles du Québec - Santé - Commerces, artisans locaux, restaurants - Histoire & patrimoine - Le savez-vous ? - Le temps qui passe - Retour vers le passé - Le coin du Patois - Le coin du marché - Photo souvenir - Les Jeux du Memento - Un peu d'humour



Coup de cœur du Memento ! La future place d'Ecuvillens imaginée et dessinée par un enfant à l'occasion de la fête /Faites la Place 27.09.2025

La pensée du mois

« La définition de la folie, c'est de refaire sans cesse la même chose et d'attendre des résultats différents. »
(Albert Einstein : 1879-1955)

Le nombre : 429

comme le nombre d'annonces actives sur notre site Hauterive.lememento.ch et qui peuvent être consultées à chaque moment de la journée

Curiosités du site

Nouvelle rubrique : LeMemento lance une toute nouvelle rubrique intitulée « **Que sont-ils/elles devenu.e.s ?** ».

Son but ? Faire découvrir à nos lecteurs le parcours de celles et ceux qui ont vécu une partie de leur vie dans notre commune, puis qui, pour différentes raisons, l'ont quittée. Où sont-ils partis ? Qu'ont-ils accompli ? Comment gardent-ils le lien avec leur village d'origine ? Autant de questions auxquelles nous tenterons de répondre au fil des publications. Et vous pouvez y contribuer !

Si vous connaissez une personne originaire d'ici n'hésitez pas à nous transmettre vos suggestions. Cette rubrique se veut avant tout un pont entre le passé, le présent et les habitants, anciens comme actuels, de notre commune.

Partagez vos photos de saison de notre village !

Notre commune de Hauterive (FR) regorge de coins magnifiques, de paysages changeants au fil des saisons et de moments de vie qui illustrent à merveille combien il fait bon y vivre.

Nous vous invitons à partager vos meilleures photos : vues de paysages, ruelles, nature, événements ou instants du quotidien.

Vos images permettront de faire connaître à nos visiteurs la beauté de notre région tout en mettant en valeur votre regard artistique.

Envoyez vos photos à : hauterive@lememento.ch

Que préparer aujourd'hui comme repas ?

Vous vous demandez souvent « Que préparer aujourd'hui comme repas ? »

Pour vous inspirer LeMemento a établi une sélection dans laquelle vous retrouverez les meilleures recettes déjà publiées sur notre site, classées par catégories ce qui va vous faciliter votre choix.

Après la publication des recettes de l'été, en octobre nous avons publié celles de l'automne et d'ici quelques semaines nous allons mettre en ligne les recettes concernant l'hiver. Notre objectif : vous faire gagner du temps et vous donner des idées pratiques selon la saison, pour que chaque repas devienne un moment agréable sans prise de tête.

L'annonce la plus consultée en octobre a été celle concernant la nouvelle place d'Ecuvillens suivie par l'annonce d'Halloween et les photos de classe.

Vie locale & citoyenne



Informations communales

Déchetterie

Le Service technique vous rappelle que la déchetterie sera **fermée le 8 décembre 2025** (Immaculée Conception).

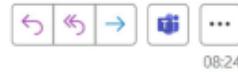
Nouveau canal de communication

Votre administration a mis en place un nouvel outil de communication utilisant votre compte Gestinergie (dédié jusqu'à présent uniquement à la gestion de vos déchets) afin de vous transmettre diverses informations communales en plus de celles diffusées sur notre site internet (www.hauterivefr.ch), sur notre page facebook et sur l'application iSarine. Un mail vous est envoyé par noreply@gestinergie.ch lorsque la Commune utilise ce support de communication (voir capture d'écran ci-dessous).

Gestinergie 4.0 : Publication d'une information



noreply@gestinergie.ch
À Secrétariat



08:24

Gestinergie 4.0



groupe e

Publication d'une information

Bonjour

Une information vous concernant a été publiée.

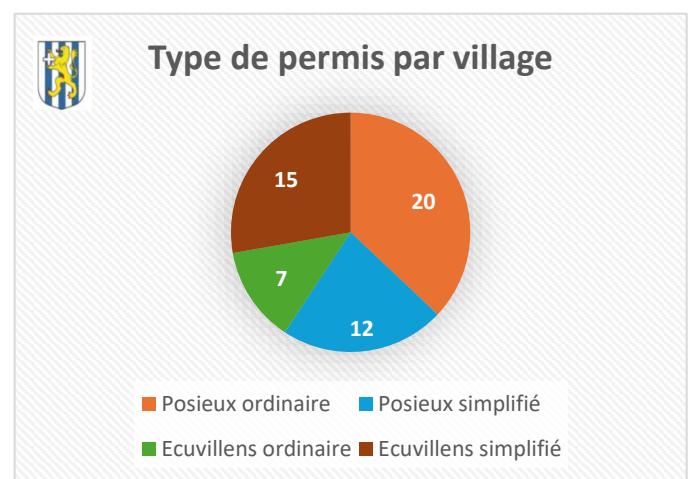
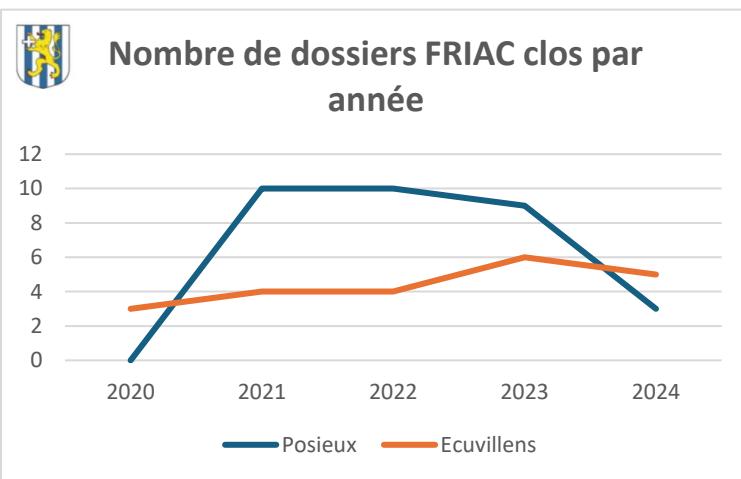
Détails de l'information :

- Titre : [Fermeture de la déchetterie](#)
- Date de publication : 30.10.2025
- Date de fin de publication : 01.01.2026



N'hésitez pas à cliquer sur le lien comme expliqué sur la capture d'écran ci-dessus.

Statistiques du nombre de dossiers FRIAC (Fribourg Autorisations de construire) clôturés



Agenda des manifestations

Date	Société
5 décembre 2025	St-Nicolas
7 décembre 2025	St-Nicolas
6-7 décembre 2025	St-Nicolas
9 décembre 2025	Commune
12 décembre 2025	FC Bas-Gibloux
13 décembre 2025	Commune
14 décembre 2025	Concert de Noël
21 décembre 2025	Cécilienne
24 décembre 2025	Mini et Petit Chœur
24 janvier 2026	Commune
31 janvier 2026	Bénichon & Tradition
6 février 2026	Société des pompiers
7 février 2026	Cécilienne
28 février 2026	FC Bas-Gibloux

Date	Activité
5 décembre 2025	Ecole + Conseil des Parents
7 décembre 2025	Club Fribourgeois Aviation
6-7 décembre 2025	Société de jeunesse
9 décembre 2025	Assemblée communale
12 décembre 2025	Match aux cartes
13 décembre 2025	Distribution des sapins de Noël
14 décembre 2025	Anonymos
21 décembre 2025	Concert de l'Avent
24 décembre 2025	Crèche vivante
24 janvier 2026	Petit nouvel An des Séniors
31 janvier 2026	Assemblée
6 février 2026	Assemblée
7 février 2026	Soirée du chant
28 février 2026	Souper de soutien

Administration communale

Administration communale	026 411 92 00	commune@hauterivefr.ch
Secrétariat communal	026 411 92 02	secretariat@hauterivefr.ch
Contrôle des habitants	026 411 92 03	controle.habitants@hauterivefr.ch
Comptabilité	026 411 92 04	comptabilite@hauterivefr.ch

*Fermeture durant la période de fin d'année
du jeudi 25 décembre 2025 au vendredi 2 janvier 2026*

Merci de votre compréhension

Service technique

Service technique	026 411 92 06	service.technique@hauterivefr.ch
-------------------	---------------	--

Repas Part'âges des Seniors au « 95 Café »

Le jeudi 13 novembre, nous étions nombreux pour partager et déguster dans la joie et l'amitié le délicieux et généreux repas concocté par Cristina et servi avec tant d'attention par Manuela.



C'était le dernier Repas Part'âges au « 95 café » avant leur départ et nous avons saisi l'occasion de les remercier et de leur rendre hommage par un petit message, une petite attention et de vibrants applaudissements. Leur accueil si chaleureux, leur souplesse pour l'organisation, leurs sourires toujours ensoleillés, leur sensibilité aux problèmes des aînés, la générosité attentionnée et les talents culinaires de Cristina nous ont tout particulièrement touchés. Chaque repas depuis 3 ans au « 95 café » était une fête de gala, elles nous ont gâtés comme des rois.

Cristina et Manuela ont su créer un duo merveilleux et joyeux pour nous servir tous ces bons plats préparés avec tant de délicatesse. Nous garderons encore longtemps le souvenir des bons, beaux et délicieux moments partagés au « 95 café ».

Nous leur souhaitons tous en choeur un avenir plein de douceur et de saveur jalonné de petits bonheurs.

*Au nom de la Commission Seniors+ de la Commune d'Hauterive FR :
Fabienne Vieli*



Info aux Seniors

Vu le succès de ces repas conviviaux et sympathiques, l'organisation des Repas Part'âges sera reconduite pour 2026 et vous recevrez en fin d'année, le nouveau planning des dates et des lieux pour les repas.

Le panneau d'affichage

VOTRE PHARMACIE BENU POSIEUX FÊTE SA 1ÈRE ANNÉE

SAMEDI 29 NOVEMBRE 2025 DE 8H À 12H30

AU PROGRAMME DE CETTE MATINÉE EXCEPTIONNELLE:

- Grande roue de la chance
- Café et croissants offerts!
- Et d'autres surprises...

Heureux de vous accueillir et de partager ce moment avec vous!

Pharmacie BENU Posieux, Route de Fribourg 60, 1725 Posieux

benu.ch

ST-NICOLAS DE LA MONTGOLFIERE !

La montgolfière de St-Nicolas s'envolera dans le ciel fribourgeois et profitera de se poser dans quelques villages du canton.

Dates : à définir selon météo, 6 ou 7 décembre 2025

Si la météo est favorable, l'heure et lieu de décollage seront communiqués sur Facebook ou sur demande au 079 947 61 49

Pour les enfants : Une surprise sera offerte lors du passage de Saint-Nicolas!

Départ du cortège à 19h Rendez-vous à la Chapelle de Posieux

Après son discours, Saint-Nicolas fera la distribution de biscuits à l'école

Animation musicale offerte par la Société de musique d'Ecuvillens Posieux

Suite des festivités dans la salle de gym de Posieux

Vin chaud et thé préparés et offerts par la Société des Dames d'Hauterive

Raclette, Hot-dogs et boissons

Gâteaux et Friandises

Collecte en faveur des camps de l'école

INSCRIPTIONS : SITE DU FC BAS-GIBLOUX OU QR

MATCH AUX CARTES

DÉBUT DES MATCHS 19H45

DÈS 18H30 **12 DÉCEMBRE**

SOUPE DE CHALET OFFERTE ENTRE 18H30 ET 19H30

25.- PAR PERSONNE

Salle communale à la Pinte ECUVILLENS

SAPINS DE NOËL

Le Conseil communal en collaboration avec le Conseil des parents organise la distribution gratuite des sapins de Noël qui aura lieu le :

samedi 13 décembre 2025 à 10.00 heures
sur le site édilitaire, route de l'Aérodrome à Ecuvillens.

Les personnes intéressées sont priées de déposer leur sapin (un par famille) jusqu'au vendredi 8 décembre 2025 par mail : commune@hauterive.ch, ou en renvoyant le coupon ci-dessous au secrétariat communal, route de Posieux 4, 1730 Ecuvillens ou en le déposant dans la boîte aux lettres de l'administration communale.

Comme à l'accoutumée, vous pourrez déguster du vin chaud préparé par le Conseil des parents qui se permettra de mettre à contribution votre générosité en faveur des activités extrascolaires 2024 des élèves de l'école de Posieux. Il vous remercie d'avance de votre bon cœur.

Ecuvillens, 10 novembre 2025

Le Conseil communal

X à découper.....

Réservez des sapins de Noël

Nom et prénom _____
No de tél. et mail: _____

Commune de Hauterive FR - Bâche de Posieux 4 - 1730 Ecuvillens - commune@hauterive.ch - 032 411 92 00

LA CHANSON DU LAC COURTEPIN
DIRECTION DAMIEN SAVOY

ANON' MOS
DIRECTION MARC-ANTOINE EMERY

CONCERT DE NOËL

DIMANCHE 14 DÉCEMBRE 2025 17H
ÉGLISE D'HAUTEVILLE

COLLECTE

ZBINDEN www.zbinden-posieux.ch SONOVIAL ELEC'TRUE Cables de la Suisse

CHANTS TRADITIONNELS

CONCERT DE NOËL

DIMANCHE 21.12.2025 17H00
ÉGLISE D'ÉCUVILLENS

La Cecilienne d'Ecuvillens-Posieux

avec la participation de quelques jeunes de la Société de jeunesse EcuPodju

Direction : Alexandre Aegerter

VENCEZ NOMBREUX

Mérite sportif, culturel et social 2025

La commission d'évaluation a siégé le 04 novembre dernier et a procédé à l'évaluation des dossiers des candidatures déposés. Les différents critères définis pour permettre une évaluation objective et conforme au règlement ont permis de désigner les lauréats pour les trois catégories sport, culture, social. Les participants ont été informés des résultats et la remise des prix aux gagnants aura lieu lors de l'assemblée communale du 09 décembre 2025. Nous tenons à remercier tous les participants et remercions la commune pour avoir offert les prix.



La jeunesse

La société de jeunesse a une fois de plus relevé le défi avec brio en montant sur scène la célèbre comédie **Oscar**, rendue célèbre par le film du même nom avec Louis de Funès.

Cette pièce, vive et pleine de situations cocasses, a conquis le public dès les premières représentations. Les jeunes comédiennes et comédiens ont su donner vie aux personnages hauts en couleur de cette comédie classique, offrant un spectacle **drôle, dynamique et parfaitement interprété**.

Le public, composé de toutes les générations, a ri de bon cœur et salué la performance de la troupe par de chaleureux applaudissements. Un vrai moment de pur plaisir théâtral, prouvant une fois encore le talent et la créativité de la jeunesse locale.

Nos félicitations à la jeunesse de la commune pour cette superbe réalisation et pour avoir su offrir à la population, jeunes et moins jeunes, une pièce aussi amusante qu'agréable à regarder.



“Elle arrive la St-Nicolas...”



Comme chaque année, St-Nicolas et son cher Père Fouettard vous rendront visite, si vous le souhaitez, les samedi et dimanche 6 et 7 décembre. St-Nicolas et Père Fouettard ont un agenda bien rempli, ne tardez pas avant de les inviter.

En cas d'intérêt, n'hésitez pas à nous contacter par mail à l'adresse suivante : ecupodju3025@gmail.com en indiquant votre adresse postale, le nom de vos enfants ainsi que l'horaire qui vous arrangerait le mieux d'ici le mardi 2 décembre.

La Société de Jeunesse d'Ecuivillens-Posieux



Quelques jeunes de notre société s'associent à la Cécilienne pour leur concert du dimanche 21 décembre prochain à 17h00 en l'église d'Ecuivillens, pour vous interpréter quelques chants de Noël classiques, nous nous réjouissons de cette nouvelle expérience intergénérationnelle... !



Huguette Pillonel

Toutes nos félicitations à Huguette et Robert !

Nous tenons à adresser nos plus sincères félicitations à Huguette Pillonel et Robert Menoud qui auront 90 ans en décembre 2025.

Que cette nouvelle décennie vous apporte encore de belles journées, santé et bonheur.

Avec toute notre admiration et nos meilleurs vœux.



Robert Menoud



Portraits d'habitants

Je partage ma passion ...

par Francis Piccard

Jean-Claude Knopf, un as du volant et un expert des bolides d'antan



Installé depuis 1998 dans son garage Retro & Sports cars, qui se situe dans la zone industrielle de l'aérodrome d'Ecuvillens, Jean-Claude Knopf voit une véritable passion pour l'automobile : C'est à l'âge de 17 ans que tout commence : il acquiert et restaure sa première voiture, une "Austin Healey Sprite". Puis en 1971, il met la main sur une Jaguar Type E (il devra malheureusement s'en séparer, faute de pouvoir y caser la poussette de son fils). Que néni !, Il rachète un peu plus tard en 1974 une autre Type E, qu'il restaure totalement ; elle est toujours en sa possession et nul doute, à l'entendre, qu'il ne tient pas à s'en séparer ! À partir de là,

tout s'enchaîne pour ce maestro de la mécanique, avec d'autres Jaguar que des clients lui demandent de restaurer, puis des Triumph, Austin-Healey et autres marques. D'un box de travail, il passe ainsi à deux, avant de louer des locaux de 300 m² à Rossens, pour finalement installer ses quartiers à Ecuvillens dans un grand atelier conçu par son fils architecte. C'est là que j'ai rencontré le mécano, affairé sur un moteur de Jaguar, tel un chirurgien tenant son scalpel pour une intervention délicate, dans une espace d'une propreté tout helvétique.



Son savoir-faire, Jean-Claude le met à disposition de tous les amoureux, comme lui, des voitures de sport et de prestige. Spécialiste de l'entretien et restauration Jaguar, en particulier la Type E qu'il connaît par cœur, il est également très à l'aise avec les Lamborghini Espada et Jarama, les Maserati Sebring ou encore les Alfa Romeo Giulia GT. En fin de compte, aucun modèle ne lui résiste, car dit-il, quand je ne connais pas une voiture, je la démonte. Sa solide expertise est largement reconnue, si bien que les propriétaires d'anciennes voitures viennent chez lui les yeux fermés, en toute confiance, certains de loin. Le bouche-à-oreille fonctionne bien.



En véritable orfèvre, Jean-Claude Knopf réalise pour chaque restauration qu'il effectue un CD de plus d'une centaine de photos des différentes phases en vue d'éventuelles modifications à faire après coup, ce qui lui permet également d'être tranquille en cas de réclamations. C'est dire le travail minutieux qui est fourni pour redonner un second souffle à ces anciennes voitures ainsi que pour pleinement satisfaire leurs propriétaires ! Cela a un prix, puisqu'il faut près de 1'000 heures de travail pour restaurer une Jaguar, type E, tandis que pour une Maserati, Jean-Claude avoue qu'il lui aura fallu 2'500 heures de sa vie.



Last but not least, le mécanicien se targue d'un plaisir pour la vitesse, tant hors circuit que sur circuit. Il avoue avoir souvent roulé pied au plancher à une époque où il n'y avait pas de limitations de vitesse : dans une ligne droite, avec ma première Type E, j'étais facilement à 200 km/h. J'ai ainsi mis 15 minutes pour faire Lausanne-Genève ! Il a également été plusieurs fois au rendez-vous de la fameuse course de côte Ollon-Villars, au volant de sa Jaguar Type E de 1968.



Jean-Claude Knopf est habité par la passion quand il parle des voitures d'antan. On pourrait l'écouter des heures. Visiblement, il n'a pas à se forcer pour évoquer son activité, riche en expériences et anecdotes toutes plus captivantes les unes que les autres. Et il n'est pas près de déposer ses outils et sa tenue de mécanicien. La retraite ? Ce n'est pas pour lui. Car le secret de l'éternelle jeunesse, trouvé dans le cambouis, c'est ce don qui s'est mué en passion pour celui qui, depuis plus de 50 ans, retape des vieilles carcasses pour refaire d'elles les voitures de prestige qu'elles étaient. Chapeau, Jean-Claude !

Auteur : Francis Picand

Valentine Meyrat vient d'entrer dans sa 100^{ème} année

par Chantal Duennenberger et Claudio Berta



Bonjour Valentine comment vous sentez-vous aujourd'hui ?

Je suis un peu fatiguée. Je suis nostalgique de Neuchâtel, j'y ai habité 65 ans. L'âge avançant, je n'ai plus pu y rester seule.

Qu'est-ce qui vous apporte le plus de joie en ce moment ?

Je suis bien entourée, en famille, et je n'ai pas à me plaindre, j'ai tout ce qu'il faut. Je suis venue habiter près de ma fille Viviane à Posieux.

Racontez-nous votre enfance ?

Je suis née en Italie tout près de Rome, dans une famille de 7 enfants, 5 filles et 2 garçons. On vivait dans une pièce principale, papa allait chercher le bois à la forêt, on avait un fourneau, on vivait dans une pièce séparée par un rideau. Mes parents étaient en Itali. Ensuite nous avons migrés en France. On habitait dans un vieil appartement vers le château d'Annecy, cela s'appelait la côte St-Maurice. Mon père a travaillé à l'entreprise SNR durant 40 ans à Annecy. J'ai donc passé une partie de ma jeunesse en France. Mes parents parlaient en italien entre eux. Nous n'avons jamais appris l'italien. J'y ai fait mes écoles primaires et secondaires. Nous n'avions ni voiture, ni téléphone ni télévision nous allions en vélo.

Ensuite j'ai fait un apprentissage de couture. J'avais une très belle clientèle, des ambassadeurs, leurs femmes et les habits de l'époque. J'ai d'ailleurs travaillé à Paris chez Nina Ricci mais je me sentais trop seule, sans ma famille et je suis donc rentrée. J'ai cousu jusqu'à l'âge de 90 ans.

Y a-t-il des événements historiques que vous avez vécu de près ?

Nous habitions à Annecy. Je n'avais pas beaucoup d'amis. Je suis une enfant de la guerre, j'allais à l'école avec les masques à gaz, on avait entre 10 et 14 ans, c'était terrible pour nous... Je n'ai pas eu de jeunesse pendant 4 ans, nos parents ne nous laissaient pas sortir car c'était occupé par les Allemands et ils craignaient qu'on soit violée. On restait tout le temps à la maison, juste maman nous accompagnait et venait nous rechercher à l'école. Ils ont fusillé beaucoup de jeunes. C'est terrible à dire, on avait deux petits ramoneurs, dans le temps on avait une cheminée, et deux fois par année ils venaient ramoner les cheminées pour le chauffage. Ils sont tombés sous la main de deux allemands, mis contre le mur et ils ont été fusillés, c'était terrible, on les a enterrés avec leurs habits de ramoneurs, tout le village était là.

Les filles qui avaient dragués les Allemands ont été rasées et ont dû défiler toutes nues dans la ville, puis elles ont été fusillées.

Pour faire les commissions nous avions des coupons, il y avait 3 catégories de carte selon l'âge, junior jusqu'à 6-7 ans, puis moyens et seniors. Nous faisions partie des seniors. A 22 ans je suis venue en Suisse. Je devais

donner des nouvelles à mes parents et je transmettais mes lettres au facteur. J'étais une femme très curieuse, j'aimais voyager, j'avais des copines en Suisse que je venais trouver, et je me suis amourachée du facteur car il me trouvait jolie. Ce monsieur s'amourache de moi, on se fixe des rendez-vous, il ne voulait pas venir en France, je suis donc venue en Suisse. Il était facteur mais il faisait aussi de la politique. Viviane est donc la fille du facteur. A 23 ans je me suis mariée en Suisse avec le papa de mes enfants qui était protestant et moi catholique ! Vous vous rendez compte, en ce temps-là, une catholique qui marie un protestant. Nous nous sommes mariés à l'église, avec le pasteur et le curé.

Je n'ai eu que deux enfants, un garçon et une fille. Mon fils est décédé à 70 ans.

J'ai été mariée pendant plus de 33 ans, je ne suis jamais partie en vacances avec mon mari, J'ai tenu aussi un magasin pendant ces années, Mon mari comme facteur et n'avait pas le droit d'avoir une autre profession, alors il a ouvert à mon nom un magasin mais il y travaillait tout le temps ! On y vendait des habits de pêche, je devais monter les hameçons, Viviane y a aussi beaucoup travaillé dans ce magasin.

Qu'aimeriez-vous dire aux jeunes qui liront votre histoire ?

Rester modeste et savoir se contenter de ce qu'on a, car on a tout en Suisse. Et aussi ne pas gaspiller ce qu'on a de beau.

Comment vous passez la journée ?

Je me balade, je lis beaucoup, dans le temps je cousais car j'étais couturière de métier. Je joue volontiers aux cartes. Je fais des mélangés.

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué, au cours de l'évolution de la société ?

L'arrêt de la lumière durant la guerre, nous n'avions pas de lumière de 21h à 7h, pendant 4 ans. Ce qui m'a le plus marqué c'est quand on allait à l'école, on était suivi par les allemands et on craignait d'être ramassés....

Et dans votre vie, qu'est-ce qui vous a marqué ?

J'ai beaucoup voyagé, je faisais partie d'une société avec les retraités d'Annecy... j'ai voyagé avec eux pendant 20 ans.. chaque année un superbe voyage, cela ne nous coûtait pas cher et on voyait beaucoup de choses, en car : Marseille, la France, la Jordanie, le Mont Sinaï à pied, c'était super, les pyramides, j'ai beaucoup voyagé, aussi avec ma nièce Dominique, j'ai visité la Corse, la Grèce, Chypre, Compostelle, la Chine, Madagascar. Pour mes 90 ans nous sommes allés en famille en Corse. Nous étions 17 personnes, j'ai 2 enfants, dont 1 fils décédé à 70 ans ; 4 petits enfants, malheureusement 1 décédé à 33 ans, 6 arrière-petits enfants. Je collectionne avec passion les dés à coudre, le matin je prends un dé et lis d'où il vient, et toute la journée je voyage dans cette ville (proposition et suggestion de ma fille).

Comment voyez-vous la suite ?

La suite je la vois... il manque le sourire de la vie... pas très heureuse, mitigée... vous avez tout... mais il vous manque ce quelque chose de joyeux... Les jeunes je n'en suis pas très fière, il y a trop d'indifférence... ils sont trop sur leurs smartphones... Ils ont trop de choses, ce n'est peut-être pas tout de leur faute, les parents leur donnent tout.. Mais j'apprécie beaucoup être en leur compagnie.

Dernière question (Valentine la lit elle-même et sans lunette...) Un dernier mot pour nos lecteurs ?

Ne gaspillez pas votre temps à ne rien faire, avec vos trucs.. et j'ajouterais qu'on est très bien soigné dans notre commune mais on pourrait faire un geste pour les impôts pour les vieux, c'est un vœu que je revendique...

Photos :

- Mme Valentine Meyrat et sa collection de dés à coudre.
- Valentine avec sa fille Viviane Maradan à Posieux



Que sont-ils/elles devenu.e.s ?

par Jean Denis Chavaillaz et Claudio Berta

Un altaripien au Canada depuis 40 ans : le parcours de Nicolas Pasquier



Né en 1938, **Nicolas Pasquier** a grandi à Posieux, où il a vécu 47 ans. Agriculteur de formation, il exploitait un domaine sur le territoire de la commune de Hauterive. Il habitait dans la ferme familiale à Posieux, au centre du village, au bord de la route cantonale. Celle-ci a été démolie en 2023 pour faire place au nouveau bâtiment de la Banque Raiffeisen — un symbole du temps qui passe. Il a aussi été membre du Conseil communal de Posieux, dirigé à l'époque par le syndic Charles Rhême.

En 1985, à l'âge de 47 ans, il a pris une décision qui allait bouleverser sa vie : partir au Canada avec sa famille pour poursuivre son métier de paysan dans de meilleures conditions.



À la fin des années 1980, le Canada encourageait l'achat de grandes surfaces agricoles par des étrangers. L'occasion était trop belle pour Nicolas, qui réalisait ainsi son rêve de jeunesse : posséder une vaste exploitation. C'est dans la petite localité de **Marionville** dans l'Ontario, un village (encore) majoritairement francophone de 900 habitants, situé dans le canton de Russell à 30 km aux Sud d'Ottawa, qu'il a trouvé son bonheur. Il y acquit un domaine de **plus de 100 hectares**, qui lui a permis de pratiquer son métier de manière optimale. A noter que notre aventurier a quitté la Suisse sans savoir quel domaine il allait acquérir. Confiant en sa bonne étoile, il a sillonné quelques régions du Québec et de l'Ontario durant trois mois avant de trouver la ferme qu'il souhaitait. Il l'a appelé Nuithonie, en référence à Fribourg et à la petite hauteur dominante de Marionville. « Quand je lève les yeux et que je vois des champs d'un kilomètre de long, je suis encore émerveillé », confie-t-il.



Une vie familiale bien remplie

Nicolas est père de cinq enfants – **Fabienne, Rachel, Christophe, Samuel et Sophie** – et grand-père de neuf petits-enfants ainsi que de neuf arrière-petits-enfants.

- **Samuel**, qui a fait une partie de ses écoles à Posieux, est chauffeur de poids lourds. Il sillonne chaque année le pays de long en large, concrétisant lui aussi son rêve d'enfant.
- **Christophe** a repris l'exploitation au Canada.
- **Sophie** vit également au Canada, tandis que **Rachel et Fabienne** sont restées dans le canton de Fribourg. Elles sont respectivement domiciliées à Posieux et à Corpataux.



Une intégration réussie

Son installation au Canada s'est faite sans grandes difficultés. Nicolas souligne les différences marquantes avec l'agriculture suisse : **taille des exploitations, mécanisation, climat, mais aussi mentalité des gens.**

Contrairement aux agriculteurs suisses, leurs confrères canadiens ne sont pas tous formés dans une école d'agriculture, mais apprennent les rudiments du métier « sur le tas ». Nicolas Pasquier a donc amené avec lui son savoir-faire, ce qui lui a permis d'agrandir petit à petit son domaine et de perfectionner, avec son fils Christophe les techniques d'exploitation. En 2001, l'exploitation a abandonné l'élevage et la production de lait pour se concentrer sur les cultures. Il faut dire que le climat continental est propice aux cultures. Les saisons se résument à deux : l'hiver, de novembre à avril, où le thermomètre descend souvent à -15 °C, et l'été, de mai à fin octobre.

La perte de son épouse Germaine a été une épreuve douloureuse pour lui. Mais il a réussi à se relever grâce aussi au chant, cette facette bien fribourgeoise, qu'il a pratiqué dans la chorale de l'église francophone de Marionville qu'il a fondée et, durant plusieurs années, dans celle des chansonniers d'Ottawa.

Les retrouvailles entre compatriotes - notamment des Suisses alémaniques – avec qui il lui arrive de fêter le **1er août** au Canada sont également un précieux moyen pour garder les liens avec la Suisse. Cela ravive aussi des souvenir de cet homme croyant et toujours prêt à servir son pays. Il se remémore ainsi volontiers son service militaire qu'il a accompli dans sa totalité et en terminant comme sergent grenadiers de chars. Il parle aussi avec émotion du site de l'abbaye d'Hauterive qui, par le calme et la sérénité qui s'en dégage, l'a toujours marqué. Nicolas Pasquier est d'ailleurs d'avis que le développement harmonieux de la commune de Hauterive FR est étroitement lié à la présence, sur son territoire, de cette importante abbaye cistercienne.



Des racines toujours présentes

Même si sa vie se passe désormais outre-Atlantique, Nicolas revient tous les deux ou trois ans en Suisse, auprès de sa famille. Il affirme ne pas regretter sa décision prise il y a quarante ans : « Mon rêve s'est réalisé. Si c'était à refaire, je prendrais la même décision. »

À 87 ans, il profite aujourd'hui d'une retraite bien méritée et du fruit de ce qu'il a construit. Fidèle lecteur du *Memento*, il confie que ce lien lui permet de garder un œil attentif sur l'actualité de son village natal.

Nouvelles du Québec



Francis Corpataux est né à Fribourg le 13 avril 1939 et il a passé son enfance à Posieux. En 1971, il émigre au Québec, plus précisément à Sherbrooke. Professeur émérite de l'université de Sherbrooke au Québec, Chevalier des arts et de lettres de la république française. En 1989, il met sur pied un travail de collection de chants que des enfants et adolescents se transmettent par imprégnation dans le cadre des événements de leurs communautés. Depuis sa retraite en 2005, il poursuit ses recherches en tant que professeur émérite associé. Il a parcouru plus de 40 pays des cinq continents.

*Ah ! comme la neige a neigé !
Ma vitre est un jardin de givre.
Ah ! comme la neige a neigé !
Émile Nelligan, poète (1879-1941)*

L'hiver, au Québec, est tombé en flocons le 14 novembre et ses flocons sont devenus tapis. Si la tendance se maintient, nous pourrons le fouler jusque à la mi-avril ou même plus tard. Les musiques et les décorations et les lumières de Noël ont déjà envahi les rues et les commerces dans le prolongement des couleurs orangées de l'Halloween.

Si cette saison est synonyme de repos pour la nature, elle correspond plutôt à une période d'effervescence pour la politique québécoise. Le Parti libéral, qui nourrissait l'espoir de regagner la confiance des citoyens, traverse une crise sérieuse de leadership. La majorité des Québécois ne se montrent pas ouverts à l'indépendance, mais le Parti québécois, malgré son orientation souverainiste, apparaît pour le moment comme le mieux placé pour remporter les élections de 2026. Pendant ce temps, la Coalition avenir Québec (CAQ), actuellement au pouvoir, fait face à des remous internes et à des critiques persistantes. Le voisin du Sud observe tout cela avec intérêt — et pourrait être tenté de proposer des solutions... à sa manière, comme il le fait ailleurs.

Collection de chants que des enfants et adolescents se transmettent par imprégnation dans le cadre des événements de leurs communautés.



Je poursuivrai ce travail dès la fin janvier, dans la région du Masai Mara au Kenya, hors des grands parcs, selon le même modèle de questionnement. Les mêmes interrogations guideront mon investigation, que je mènerai également en Suisse au mois de mai, auprès d'enfants évoluant dans un pays où certaines traditions musicales demeurent vivantes. Les démarches sont en cours dans le canton de Fribourg, en Suisse centrale, dans le Haut-Valais, aux Grisons et au Tessin.



Mon enquête s'articulera autour de trois axes :

1. Le rapport que les enfants entretiennent avec les musiques traditionnelles, ainsi que leur perception de celles-ci ;
2. Les jeux chantés qu'ils connaissent, pratiquent encore où se rappellent ;
3. Les chants destinés à la petite enfance que les parents — particulièrement les mères — et les grands-parents chantent encore aux tout-petits



Je vous souhaite de très belles fêtes en décembre et en janvier — des moments d'amitié, de rencontres familiales et de générosité. Et surtout... pas de résolutions !

Santé



Notre équipe s'agrandit !

Dans cette édition, nous avons le plaisir de vous présenter le nouveau membre de notre équipe, Emilie Bourqui, qui viendra travailler chez nous dès janvier 2026 en tant qu'ostéopathe.

Emilie est née et a grandi à Corpataux. Elle vient d'achever ses études en ostéopathie à la Haute Ecole de Santé à Fribourg. Durant les différents stages qu'elle a effectués dans le canton de Fribourg et le canton de Vaud, Emilie a pu prendre en charge une grande diversité de patients, qu'il s'agisse d'enfants ou d'adultes durant ses stages en cabinet ou de personnes âgées durant son stage en EMS. Elle a également eu la chance de travailler en parallèle dans un cabinet à Riaz durant sa dernière année de formation. Ce poste lui a permis d'acquérir de l'expérience et de gagner en autonomie.



Le développement de l'offre en ostéopathie dans la région lui tient particulièrement à cœur, ce qui l'a motivée à rejoindre notre cabinet.

Durant son temps libre, elle apprécie randonner en montagne et s'occuper de son cheval. Emilie sera présente au cabinet les mardis et jeudis.



Commerces, artisans locaux, restaurants

Calendrier de l'Avent 2025 : Participez et tentez de gagner le cadeau quotidien en explorant l'univers bancaire à travers le temps !

Chers clients et participants,

Votre Raiff est heureuse de vous annoncer le retour de son traditionnel Calendrier de l'Avent, avec une édition 2025 placée sous le signe du voyage temporel. En effet, nous vous proposons de découvrir l'univers bancaire à travers le temps.

Chaque jour, du **1er au 24 décembre**, une nouvelle vidéo sera dévoilée et vous permettra de remonter le temps pour explorer les origines de la banque, ses transformations, et les innovations qui façonnent son avenir.

Vous avez plus de 18 ans ? Alors n'hésitez plus à participer ! Chaque jour, un heureux gagnant sera tiré au sort parmi ceux ayant répondu correctement et remportera un joli cadeau. Et ce n'est pas tout : En participant quotidiennement, vous augmentez vos chances de remporter l'un des trois prix principaux tiré au sort en fin d'année.



Pour les plus joueurs d'entre vous, si vous visionnez l'ensemble des vingt-quatre vidéos, vous pourrez alors élucider le calcul-mystère et peut-être gagner une enceinte Marshall. Pour ceci, sortez votre calculatrice et remplissez le flyer que vous avez reçu à la maison ou retrouvez-le sur notre site www.UniversLaBanque.ch/Noel.

Toute l'équipe de la Banque Raiffeisen Fribourg-Ouest vous souhaite bonne chance et profite de cette occasion pour vous adresser ses vœux les plus chaleureux pour Noël et une année 2026 pleine de succès.

Votre Raiff'

Dans les coulisses de Buchard Voyages à Écuvillens

À Écuvillens, juste en face de l'aérodrome, il existe un lieu où l'on parle voyages comme on parlerait de belles histoires : avec enthousiasme, écoute et un brin d'émotion. Ici, au cœur du bureau de Buchard Voyages, les idées prennent vie, les envies se transforment en itinéraires et les rêves deviennent de véritables souvenirs en construction. Mais derrière cette ambiance conviviale et passionnée, qui sont celles qui vous accueillent, vous guident et tracent avec vous la route de vos prochaines aventures ? Aujourd'hui, place à deux visages du bureau fribourgeois : Mariam et Laura.

Mariam Besson : l'écoute, la curiosité et le goût du voyage

Arrivée en juin dernier, elle s'est intégrée naturellement dans l'équipe, portée par son envie de comprendre les gens et leurs envies. « Je m'appelle Mariam Besson », dit-elle avec un sourire, « et j'ai le plaisir d'accompagner nos clients dans la préparation de leurs séjours, qu'ils rêvent d'horizons lointains ou de voyages plus classiques. » Ce qui la fait vibrer dans ce métier ? Le mélange subtil entre la découverte, les rencontres et la création. Car pour Mariam, un voyage n'est jamais un produit : c'est un morceau de vie, une histoire personnelle qui ne demande qu'à être façonnée. Elle écoute, elle observe, elle s'imprègne, puis elle tisse un itinéraire qui ressemble à ceux qui le vivront.

En dehors du bureau, on la retrouve souvent plongée dans les cultures du monde, en quête de paysages qui rompent avec le quotidien. Elle aime les lieux où le temps ralentit, où l'on respire différemment, où un simple horizon suffit à se sentir libre.

Son coup de cœur absolu ? La Patagonie. Un territoire immense, presque irréel, où l'on marche face aux glaciers comme on feuille un livre d'aventure grandeur nature. Là-bas, dit-elle, « on se sent minuscule, mais incroyablement vivant ». Pour un voyage d'une vie, elle ne connaît pas plus belle évidence.

Laura Tinguely : l'expérience et la passion du sur-mesure

Depuis plus de dix ans, elle fait partie du paysage d'Écuvillens, un pilier chaleureux que les habitués reconnaissent dès l'entrée. « Je m'appelle Laura Tinguely », raconte-t-elle, « et je suis présente les lundis et mercredis pour organiser des voyages de groupes sur mesure. »

Dans son quotidien, deux mondes se croisent : celui des clients qu'elle accompagne avec passion et celui de sa vie de famille, bien animée par ses quatre enfants. Cela lui donne une intuition fine, une sensibilité particulière pour comprendre les besoins, anticiper les attentes et créer des programmes où tout s'enchaîne naturellement. Laura aime la relation, l'échange, ce lien unique qui naît lorsqu'on conçoit ensemble un projet d'évasion. Et quand elle doit citer une destination chère à son cœur, son regard s'illumine : le Piémont. Une région qui sent la vigne chauffée par le soleil, la truffe blanche, le charme discret des villages, les dégustations de vins et de grappas... sans oublier une touche de shopping pour le plaisir. Pour elle, c'est la parfaite escapade de 3 à 4 jours : conviviale, gourmande, variée, et tout simplement belle.

À Écuvillens, Mariam, Laura et toute l'équipe partagent une même philosophie : offrir bien plus qu'un simple voyage. Offrir une attention, un accompagnement, une émotion qui commence bien avant votre départ.



Elles se réjouissent de vous accueillir au bureau, de donner vie à vos prochaines envies d'évasion... peut-être jusqu'aux horizons sauvages de Patagonie ou au charme gourmand du Piémont, deux destinations que vous trouverez bien sûr dans les catalogues de Buchard Voyages !

Buchard Voyages, Rte de l'Aérodrome 21, 1730 Ecuvillens · 026 411 08 08

Rencontre avec Baptiste Esseiva, tenancier du Restaurant de l'Aérodrome d'Ecuvillens

par Claudio Berta

Bonjour Baptiste et merci de nous consacrer quelques minutes pour une interview.



Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

J'ai 40 ans. J'ai grandi à Courtepin et j'y habite. Je suis père de 2 enfants. Je joue du cornet dans la fanfare du village. Je suis président de la section ville de GastroFribourg , membre du comité de Fribourg Tourisme et ainsi que de l'AFCAS

Racontez-nous votre parcours professionnel

La famille de ma maman tenait le Buffet de la Gare au Pâquier et je pense que ceci doit avoir joué un rôle dans le choix de ma profession. D'ailleurs ma maman est une excellente cuisinière. J'ai terminé l'apprentissage de cuisinier en 2004. Mon maître d'apprentissage Denis Schwab qui tient le Relais du Château Monney à Cournillens, reste celui qui a eu le plus d'influence sur moi. Je reprends d'ailleurs sa sauce au citron pour les filets de perche, reconnue loin à la ronde.

Avoir un restaurant ça représente quoi pour vous ?

Vous savez depuis tout petit j'ai toujours rêvé d'avoir mon restaurant. Et c'est à l'âge de 24 ans que j'ai concrétisé mon rêve en reprenant le Café de la Presse sur le boulevard de Pérrolles à Fribourg. Mon rêve je l'ai maintenant complété avec le restaurant de l'Aérodrome qui représente pour moi un lieu mythique et qui est très important pour les gens de la région. Sa terrasse est agréable et adaptée aux familles, ce restaurant offre un cadre idéal pour un repas détendu.

Le restaurant qui appartient à l'aérodrome était fermé depuis mars dernier. Je me réjouis donc de pouvoir lui redonner vie. Je vais exploiter les deux établissements en parallèle. Actuellement 4 personnes travaillent au restaurant.

J'aime les gens et mon métier. Ce nouveau lieu me permet d'étoffer l'offre de menus et de proposer d'autres recettes que celles que vous trouvez au Café de la Presse.

Que représente pour vous un lieu comme l'aérodrome ?

La buvette de l'Aérodrome a été créé en 1950, et avec le temps elle a évolué jusqu'à devenir un vrai restaurant. On a repris une tradition qui existait dans cet établissement depuis longtemps : une tenancière faisait tous les dimanches le plat fribourgeois. C'était jambon, saucisson, choux, patates, carottes, lard, langue ... une sorte d'assiette de bénichon. J'ai donc relancé cette tradition et **chaque dimanche** vous trouverez ce menu typiquement fribourgeois. A l'exception du samedi et du dimanche, la semaine on propose une cuisine soignée mêlant spécialités régionales et plats du jour selon les saisons. Les produits locaux ou artisanaux occupent une place importante dans notre cuisine. La fondue fait aussi partie de notre choix.

Situé au bord de la piste d'aviation, le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche.

Horaires

Lundi – mardi Fermé
Mercredi – samedi 09:00 - 23:30
Dimanche 09:00 - 22:00

Il est conseillé de réserver votre table par téléphone.

Restaurant de l'aérodrome Ecuvillens
Route de l'aérodrome 20
1730 Ecuvillens

📞 +41 (0)26 565 20 03
✉️ resto.aerodrome.ecuvillens@gmail.com

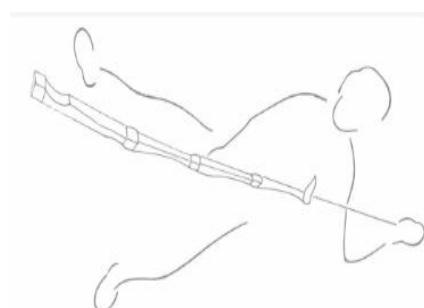
La flexibilité est notre carte de visite et sur demande nous proposons aux groupements, sociétés et autres des menus faits selon leurs souhaits.

Pour conclure que souhaitez-vous dire à la population de la région pour les encourager à venir vous rendre visite ?

Au cœur de notre région, le Restaurant de l'Aérodrome vous accueille dans une ambiance conviviale et authentique. Nous proposons une cuisine locale, variée et inspirée par les saisons, élaborée avec des produits frais et du terroir. Notre équipe, passionnée et attentive, met un point d'honneur à offrir un accueil chaleureux et sincère, afin que chaque visite soit un moment de plaisir, de partage et de simplicité. Que vous veniez entre amis, en famille ou pour une pause gourmande, nous nous réjouissons de vous recevoir et de vous faire découvrir nos saveurs du moment.



Sport



Société de tir - Les Mousquetaires - Hauterive FR

Nous nous réjouissons de vous accueillir à Hauterive/FR.

Après les dernières éditions en 2006 et 2016, venez nombreux en 2026 !
Vive le tir en campagne !

Programme — Tir en campagne 2026 -
Hauterive FR - Société de tir d'Ecuvillens
tc2026-tirhauterivefr.ch

Histoire & patrimoine

Les Fermes de notre commune

par Emile Felber

Ferme de Jacques et Patricia GALLEY à Posieux



Le jour de notre visite cette "petite" ferme de la famille Galley sur la route de Matran à Posieux déborde de vie et d'énergie avec tous les petits enfants de Jacques et Patricia.



Cette ferme est un bijou d'architecture et de menuiserie, la construction se situerait probablement entre 1900-1910 elle a le style rural fribourgeois, ensuite sa particularité elle est unique dans notre commune, il y aurait une ferme identique sur la commune de Marly.

Cette bâtie a été habitée par deux sœurs Béatrice Chavaillaz-Biolley et Blanche Chenaux-Biolley, elles ont habité ensemble, se partageant les deux étages.

Béatrice et Blanche ont deux sœurs Marcelle Galley-Bolley, épouse de Camille Galley bien connu de la population d'Ecuvillens et une autre sœur Julia Monney-Bolley.

A noter que les frères et la sœur de Camille formaient une fratrie de 11 membres.

Le coup de pinceau d'Emile*



*Pour toute demande ou commande de tableau personnalisé, n'hésitez pas à contacter Emile Felber – 079 779 86 23
efelberio@gmail.com

Antoine Galley, fils de Camille fut le propriétaire de cette ferme, puis ce fut son fils Jacques Galley ,l'actuel propriétaire. Jacques et Patricia Galley sont arrivés dans la ferme en 1980 ils ont dû faire des aménagements a l'intérieur pour accueillir leur famille, les travaux en extérieur sont complexes étant donné que la ferme est protégée par les monuments historiques du canton.

The collage includes:

- A black and white photograph of a large, traditional Swiss-style house with a prominent balcony and a tiled roof.
- A black and white photograph of a man and a woman standing in front of a smaller building, possibly a garage or workshop, with a car parked nearby.
- A historical map showing land parcels labeled "Les Vieilles Chenevières" and "Devant la Bimba".
- A table titled "Commune de Posieux District de la Gruyère" containing property records for "Folio 3".
- A table titled "Taxe des batiments" listing details for "Au Jura" and "Au Bâtiment à une étable".
- A table titled "NOM LOCAL" with entries for "Au Jura" and "Au Bâtiment à une étable".
- A table titled "NOMS DES PROPRIÉTAIRES" with entries for "Boéchat Albert et Marguerite", "Chavaillaz Louis, fils de Jacques", "Chavaillaz née Bolley Béatrice, veuve de Louis", and "Galley Antoine, fils de Camille".
- A table titled "DESCRIPTIONS" with notes about the buildings being used as a cheese factory and a residence.
- A table titled "DESTINATION DES BATIMENTS ET OBSERVATIONS" with notes about the buildings being used as a cheese factory and a residence.
- A newspaper clipping from "Nécrologie" dated 1977, announcing the death of Louis Chavaillaz-Bolley.

Si un lecteur du Mémento a des renseignements sur la date de construction de cette très jolie ferme, veuillez contacter Emile Felber par mail efelberio@gmail.com

J'en profite pour remercier vivement René Gendre pour ses recherches sur l'histoire des habitants de cette jolie bâisse.

Le savez-vous ?

par René Gendre

(La rubrique de cette fin d'année est tirée du « Memento » No 32 de décembre 1987. Les propos ont été recueillis par la nièce de la doyenne, Mme Liliane Galley, Lilie : 1934-2017 et mis en texte par Mme Monique Castella.)

La doyenne de Posieux se souvenait...



Une photo d'époque de Mme Béatrice Chavaillaz, en 1987, tenant sur ses genoux une de ses petites-nièces, Véronique.

La doyenne de Posieux, Mme Béatrice Chavaillaz, nous livrait quelques-uns de ses souvenirs, quelques semaines avant de nous quitter.

Née en 1896, Béatrice passe son enfance à Corbières. A l'époque, l'électricité est payée à un prix forfaitaire fixé à Fr. 30.-/année. Le prix du litre de lait est de Fr. 0.15.

Très jeune, soit à 22 ans, Béatrice Chavaillaz prend la responsabilité de la Pinte d'Ecuvillens, avec son mari Louis Chavaillaz. Il faut jouer de la concurrence des prix pour attirer la clientèle. Son mari va lui-même à Epesses, juché sur son char à cercle, acheter le vin dans un tonneau en bois. Ainsi, l'économie réalisée permet de vendre le litre de vin à Fr. 1.-, au lieu de Fr. 1.20 à Posieux et dans les autres villages voisins. Cependant il faut « branter » ce vin chaque semaine, et c'est à elle que revient cette tâche.

C'est durant cette période de vie à la Pinte d'Ecuvillens qu'ont commencé les soirées de la Société de chant avec, au menu, la choucroute. Il n'existe pas encore de membres passifs, mais les amis de la Société sont invités à cette soirée. Monsieur le Curé Favre est le maître spirituel de la paroisse, à l'époque.

Durant les premières décennies de ce siècle (1), les jeunes filles du village ont trois filières de formation : certaines apprennent à coudre chez la femme du charron Chenaux ; d'autres se forment à l'école Sainte-Croix à Bulle, pour devenir maîtresses d'école, puis se rendent parfois en Autriche pour être préceptrices chez des familles nobles ; d'autres enfin vont vivre à Paris en qualité de cuisinières ou de femmes de chambre. Ne pensait-on pas, à l'époque déjà, que les voyages forment la jeunesse ?

Mais revenons à notre Pinte pour laquelle le couple Chavaillaz paie une location annuelle de Fr. 2460.- durant les 5 premières années de bail, puis Fr. 3000.- pour les 5 suivantes et Fr. 3600.-/an pour le bail suivant.

Le lundi matin de bénichon, les pintiers d'Ecuvillens descendent en char, en compagnie de la jeunesse, au café de Posieux. (2) Là, ils ont mission d'ouvrir la danse sur le pont de danse - comme il se doit – et d'offrir ensuite la « tournée ». A l'époque est bien vivante la coutume des danses « criées », et si un mariage a lieu en ce lundi de bénichon, les jeunes mariés n'échappent pas à la danse « criée ».

Chaque dimanche, la Pinte est animée par les joueurs de cartes, des hommes surtout, aux chapeaux bien enfoncés sur la tête. Pas de souci d'usure du porte-chapeau pour les pintiers, ni de risque si le vin a servi à oublier une perte au jeu, ou si l'on a, au contraire, fêté de façon démesurée sa victoire sur le partenaire de jeu.

Durant cette période, la coutume des dîners d'enterrement s'est progressivement installée.

Mais parlons de choses plus gaies et revenons aux distractions des jeunes, moments de détente appréciés, parce que rares. Du printemps à l'automne, lors de chaque beau dimanche, les abords de la Pinte deviennent le théâtre des quilles qui roulent à terre sous l'élan de la boule lancée par les bras des jeunes ayant travaillé la terre durant toute une semaine. Quel déroulement, quelle camaraderie et quelle plaisante compétition autour des jeux de quilles de plein air à Posieux et à Ecuvillens ! Et pour permettre un brin d'évasion ou pour aller « lorgner » les filles du village voisin, on joue aux boules parfois jusqu'à la Tuffière, puis on effectue le retour, plus péniblement il est vrai. Durant ces joutes sportives vers la Tuffière, la compétition est souvent ouverte entre les jeunes du village et les hommes mariés de l'endroit. Sait-on qui gagnait le plus souvent ?

(1) le 20 e siècle

(2) « La Croix Blanche »

Auteur : René Gendre

Le temps qui passe

par René Gendre

- 1939 : le 1er septembre : on sonne le tocsin pour indiquer la mobilisation générale.
- 1956 : le 7 octobre : à Posieux, à la Chapelle, 1000 anniversaire de la prise de pouvoir par les conservateurs dans le canton, 8000 participants, 14 discours, José Python dresse un parallèle tendancieux entre les radicaux et les communistes.
- 1962 : le 28 février : journée d'élections : à Ecuvillens : une seule liste. Tous les candidats sont élus, soit MM. Joseph Gumy, Francis Galley, Robert Biolley, Léon Chavaillaz et Hervé Monney, ce dernier en remplacement de M. Robert Chavaillaz-Dorand, qui se retire après huit ans de louable activité. A Posieux : deux listes en présence : les cinq anciens sont réélus à de fortes majorités, soit MM. Louis Bongard, Othmar Sturny, Ernest Maradan, François Bochud et Max Dorand. Participation très élevée.
- 1966 : Grand Conseil : fin de la majorité conservatrice au Grand Conseil
- 1971 : le samedi 31 juillet : Ouverture de l'autoroute qui traverse nos 2 communes d'Ecuvillens et de Posieux. D'aucuns appelaient cette autoroute non terminée l'Hambaco : Hambourg-Bâle-Corpataux.



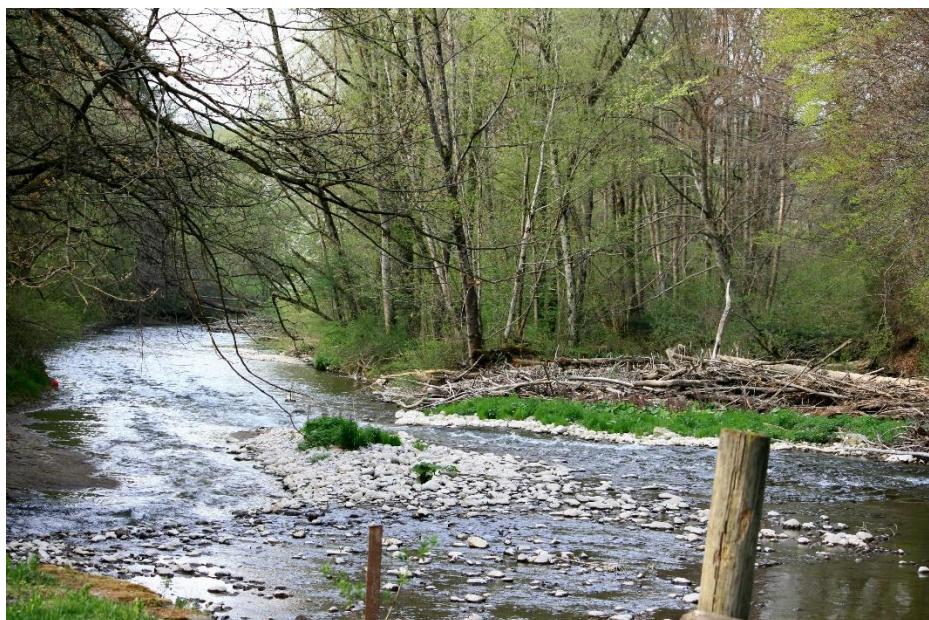
Retour vers le passé

par Jean Denis Chavaillaz

La Glâne

Par Denis Pittet, de Magnedens ** (Denis d'In Bou, 30.04.1884 - 28.03.1960)

Belle rivière d'argent, de près de sept lieues de longueur, tu prends naissance dans les riches plaines glânoises, près des opulents villages de Vauderens, Prez, Chavannes-les-Forts. Jadis tu actionnais les grandes roues à aubes des vieux moulins de Macconnens, d'Autigny, de Neyruz et de Matran. Les uns sont déjà cités dans les Actes du XIe siècle de la vénérable abbaye d'Hauterive. Tu cours dans les champs avant de passer au pied de quelques hautes falaises rocheuses. Entre les beaux villages d'Ecuvillens et de Neyruz un éperon rocheux fait zigzaguer ton cours. C'est sur cette haute pointe qu'on voit encore quelques traces d'un vieux castel, celui des fiers sires d'Ecuvillens, vassaux du propriétaire Guillaume de Glâne, le donateur. C'est certes près de cet éperon que le pauvre Francis Favre, le casseur de cailloux d'Ecuvillens entrevit un jour la riche et belle Lison (Lisette) Mettraux de Neyruz qui gardait ses moutons sur la rive opposée. Union impossible, Francis alla mourir dans les plaines glacées de la Bérézina, avec tant d'autres valeureux fribourgeois qui suivirent Napoléon de victoire en victoire dans toute l'Europe et même au pied des Pyramides (voir l'histoire complète ci-après). Souvent des forêts de grands sapins tapissent les flancs de ton lit. Quand le vent fait pleuvoir dans les branches des chansons plus douces que celles d'un hautbois, quand les grands arbres mettent leur vieil habit vert ou même leur robe de givre pour toi la forêt chante le bel hymne des bois. Va toujours, rivière d'argent, joue et va roulant tes flots. Tu seras arrêtée par un beau mur, fait par celui qui te chante, pour donner ton eau à la chantante ondine du beau Moulin-Neuf, ce moulin qui a probablement remplacé le Moulinvafin des Pères cisterciens. Bientôt tu glisseras sous l'arche cintrée du vieux pont de Sainte-Apolline où passaient les fières légions romaines des Auguste et des César pour tenter d'arrêter les hordes teutonnes qui envahirent le beau pays de nos aïeux. Et tu termineras ton cours en passant sous l'une des arches du grand viaduc de la Glâne pour aller mourir dans notre zigzagante Sarine. Mourir, non, car il y aura toujours de l'eau pour toi dans le gris Gibloux et dans les belles plaines d'où tu viens.



Rimons quelques vers en patois de notre plaine fribourgeoise, disons-les au sympathique président du Conseil d'Etat, M. T. Ayer qui, à Bulle, avait si bien parlé ce vieux langage de la plaine mais teinté de gruvèrin. Fayin prou chan (il fallait bien cela) m'avait dit l'orateur, certes sans méchanceté. Dédions aussi ces vers au beau Moulin-Neuf si bien modernisé, qui, excellamment géré, travaille nuit et jour. Il vient, en effet, de fêter son cinquantenaire et semble être un lien entre le bon vieux temps passé et les temps modernes.

Idylle fribourgeoise au temps de Napoléon



Le jeune François Favre d'Ecuvillens pêchait la truite à la Glâne pour les porter aux bons Pères d'Hauterive. Sur la rive opposée, la belle Lisette Mettraux, de Neyruz, gardait les moutons de son père. Lisette chanta et François ré-pondit par un refrain. Dès ce jour, ils s'aimèrent tendrement. Mais François était trop pauvre pour épouser la fille du riche Mettraux. On lui fit comprendre qu'il perdait son temps. Désespéré, le pauvre François s'engagea pour aller se battre dans les armées de Napoléon. Le lundi de la bénichon 1808, un bel officier décoré de la croix d'honneur entra à l'auberge de Neyruz où l'on fêtait justement le mariage de Lisette avec un riche voisin. Le bel officier, vous l'avez

deviné, c'était François revenu au pays et pensant être, cette fois, digne de sa Lisette bien-aimée. Le cœur deux fois meurtri, il repartit en murmurant tout bas : "Ainsi, ma mie, nous ne nous reverrons jamais plus." Ayant rejoint son régiment, il trouva une mort glorieuse à la Bérézina. Mais Lisette l'avait déjà précédé dans la tombe, rongée par un mal mystérieux dès le jour où les gens d'Ecuvillens qui avaient plus entendu parler de François, avaient fait sonner le glas pour lui. Ecrite par F. Kuenlin, de Tavel, cette histoire a le mérite d'être véridique.



** Denis Pittet est né à Corpataux le 30 août 1884. Il suivit l'école primaire de son village de domicile, puis il fréquenta durant 4 ans le Collège St-Michel à Fribourg dans les classes commerciales. Il dirigea soit avec son père et son frère une entreprise florissante de construction rurale. Il aimait tout particulièrement édifier des églises et des chapelles, dont celles de son village, d'Ecuvillens et de Posieux, localisés proches de chez lui. C'était un érudit de chez nous, historien, chroniqueur local "major de table", organisateur de manifestation et grand patriote. Il fut conseiller communal et conseiller paroissial de chez lui. Il reçut la médaille de mérite du chant sacré ("Médaille Bene Merenti du Vatican"). Il est mort, le 29 mars 1960. Il affectionnait parler son patois, qui fut du reste sa première langue maternelle, il se mit à écrire son patois il y a plusieurs années, il reçut la distinction et il en avait une grande vénération. Il s'intéressait spécialement à notre patois de la plaine, dit "le kuetzou", lequel est une variante entre le patois de la Gruyère et celui de la Broye et qui est encore beaucoup parler actuellement dans nos campagnes.

Le coin du Patois

par René Gendre

TSALANDÈ D'ON YÂDZO, NOËL D'AUTREFOIS

Publication en patois signée Albert Bovigny. « Fribourg Illustré » du 17 décembre 1999.

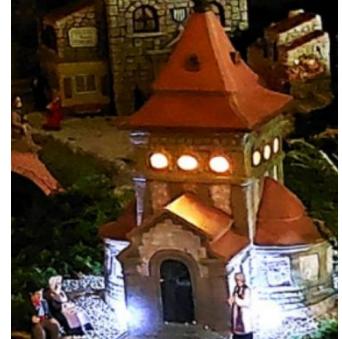
Traduction et adaptation de JMB. Sources : « De-ci...de-là » volume V

Quand j'étais un petit enfant, les choses ne se passaient pas comme aujourd'hui. On allait à l'école jusqu'à midi le 24 décembre et on recommençait le 26. On recevait quelques petits cadeaux à Saint-Nicolas. Pas grand-chose, mais on s'en contentait et on était heureux. Le soir du 24, on passait la veillée en famille. Dès 10 heures, notre maman faisait du vin chaud, du thé pour les enfants. Elle nous donnait des pâtisseries (de la bonbouniche) qu'elle avait faites elle-même, et des noix assorties de noisettes. On allumait le sapin qui était bien garni de boules et de guirlandes. Les yeux des tout petits brillaient de plaisir. On chantait quelques chants de Noël. Les plus grands récitaient des poésies apprises avec la maman ou à l'école.



Pendant la veillée, on avait entendu carillonner et, vers onze heures, toutes les cloches se mettaient à sonner pour appeler les paroissiens. Alors ceux-ci, de toutes parts, des plus grands aux plus petits, partaient à pied pour aller à la messe de minuit car personne ne possédait une auto. Il fallait souvent tracer un petit chemin dans la neige. La bise soufflait et aveuglait. Avec nos galoches fourrées et ferrées, nous glissions quand même presque à chaque pas. Ceux qui venaient des maisons les plus éloignées mettaient bien une heure pour parvenir à l'église. Quelques-uns néanmoins pouvaient se déplacer en traîneau. Dételés, les chevaux gagnaient une écurie proche de l'église.

A minuit, la messe commençait, solennelle. Les orgues faisaient trembler la tribune. Les chantres se produisaient à quatre voix. A l'autel, le curé était environné d'une douzaine de servants. Après la grand-messe, une messe basse était encore célébrée. Toutes ces cérémonies duraient au moins une heure et demie. Avant de quitter l'église, on allait réciter une petite prière devant la crèche où reposait l'Enfant-Dieu. Tout près de lui, se tenaient Notre-Dame, Saint Joseph, l'âne, le bœuf, les brebis et leurs petits, les anges qui veillaient sur le petit enfant. Fatigués, à demi endormis, nous retournions à la maison où chacun était heureux de trouver le sommeil, surtout les enfants.



Le matin de Noël, les paroissiens retournaient à l'église, les uns de bonne heure pour « la matinale », les autres pour la grand-messe. L'après-midi, il fallait assister aux Vêpres.

Même si les enfants et les grandes personnes n'étaient pas gâtés, Noël était une belle fête de famille et chacun se réjouissait longtemps à l'avance.

JMB : Monsieur Jean-Marie Barras, que l'on a déjà présenté dans une nos précédentes éditions.

Albert Bovigny : auteur, acteur de théâtre, animateur de cours de patois, participant à de nombreuses émissions à Radio Fribourg entre autres, est une figure très connue du monde patoisant

Tsalandè d'on yâdzo

Kan iro to piti bouébo chin chè pachâvè pâ paré tyè ou dzoua d'ora. On'alâvè a l'èkoula tantlyè ou du-midzoua dou 24 dè dèthanbre è on rèkeminhyivè le 26. On rèchèvechê kotyè piti kadô a Chin Nikolé, pâ gran tsouja, ma on chè kontintâvè dè pou d'afére è on'irè bénirà. Le devêlené dou 24 on pachâvè la vèya in famiye. Du dji j'arè la dona fajè dou vin tsô, dou té po lè j'infan, no bayivè kotyè boubenichè ke l'avi fê mima, di kotyè è di j'aloniyè è on'alumâvè le chapin k'irè bin garni dè bôlè è dè girlandè. Lè j'yè di to piti lyijan dè pyéji è on tsantâvè kotyè bi tsan dè Tsalandè. Lè pye grô rèchitâvan di poèji ke l'avan aprê avoui la dona ou bin a l'èkoula.



Outre la vèya, ou mohyi on'avi oyu trèkordenâ è pè vê ondz'arè totè lè hyotsè chè betâvan a chenâ po tchirâ lè pèrotsin. Adon, du totè pâ lè dzin, gran è piti, ch'inmodâvan a pi, por'alâ a la mècha de la miné. Chovin fayi trachi on tsemenè din la nê. La bije chohyâvè è no j'imbouârnâvè, avoui di chôrkè forâyè è fêrâyè on dzubyâvè kan-mimo a ti lè pâ. Hou ke vinyan du lè dêrirè méjon dou velâdzo lou fayi gayâ oun'ara tantlyè ou mohyi. Adon, n'avi rin dè j'oto è to le mondo alâvè a pi. Kotyè j'on vinyan in trinô è dèpyèyivan le tsavô po le rèvoudre din on'èthrâbyo pâ tru yin dou mohyi. A la miné la mècha keminhivè din la cholaniâtâ. Lè j'ouârgè fajan a gurlâ le mothi. Lè tsantre tsantâvan a katré voué. A l'ouchtâ, l'inkoura irè inverenâ d'ouna dodzanna dè chèrvin. Apri la gran-mècha l'y avê onkora ouna mècha bâ-cha. To chin dourâvè oumintè oun'ara è demi. Dèvan dè modâ dou mohyi on'alâvè fé-re ouna pitita prèyire dèvan la krêche yô l'Infan Dyu rèpojâve avoui, to pri dè li, Nouthra Dona, Chin Dzojè, l'âno, le bà, lè fayê avoui lou bëthètè è lè j'andzè ke vèyivan chu l'infanè. Mafi, a mitya indremê on chè rèturnâvè intche chè yô tsakon irè benéje d'alâ dremi, chuto lè j'infan. Le matin dè Tsalandè lè dzin rèmodâvan po le mohyi dè boun'ara, lè j'on po la matenêre, lè j'ôtro po la gran-mècha è le du-midzoua po lè vîprè.

Mimamin, ehe lè j'infan è lè grôchè dzin n'iran pâ vouathâ dè dèmori è dè kadô, Tsalandè irè ouna bala fitha dè famiye è tsakon chè rèdzoyivè grantin dèvan.

Auteur : René Gendre



Photo de Robert Menoud



Le coin du marché

Manger local et de saison

Le fruit de saison

Par Monique Aebischer

Le coing

La saison du coing s'étend de septembre à novembre (Cet article paraît un peu tard..., mais vous en profiterez l'année prochaine !)

Avec sa jolie couleur jaune et ses formes incongrues, le coing est un fruit rustique et chargé d'histoire. Les Grecs et les Romains le consommaient déjà il y a plus de 2000 ans. Le coing est peu chargé en sucre mais riche en minéraux, oligo-éléments et vitamines... C'est un véritable atout forme pour l'hiver. Pour bien choisir un coing, il doit dégager un parfum agréable. Le coing doit présenter un fin duvet sur sa peau jaune et rester ferme au toucher. Le coing se consomme uniquement cuit !



Côté jardin

Le coing pousse sur le cognassier, un arbre qui mesure entre 3 et 8 mètres de hauteur. Le cognassier est un arbre rustique qui a besoin d'une période de froid (au-dessous de 7 °C) pour fleurir correctement. La maturité complète du coing demande un climat à longue période de chaleur (Portugal, Grèce...). Il peut alors être consommé cru. Sous le climat français, les coings restent durs, astringents et acides et ne peuvent être consommés qu'après cuisson. Le cognassier est également un excellent porte greffe pour les pommiers et les poiriers.

Conservation

Le coing se conserve plusieurs semaines dans un endroit sec et frais

Source : Union fruitière lémanique

Avec 2 kg de coings, j'ai préparé :

1 pot de cugnarde
2 pots de gelée
une plaque de pâte de coings



2 kg coings à peine mûrs

2 pommes rouges

De l'eau

Laver les coings, les couper en quatre à l'aide d'un grand couteau, enlever la mouche. Les déposer dans une grande casserole, recouvrir à peine d'eau et cuire 50 min. à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Hors du feu, laisser macérer environ 12 heures sans couvrir

Réchauffer le tout, filtrer à travers une étamine ou un sac à gelée, laisser égoutter sans presser pour que le liquide reste clair. (donne environ 1,5 l)

Utiliser le jus pour faire de la gelée

Gelée

Partager le liquide en portions de 4 -5 dl

Compter 80 g de sucre par dl de jus

4 dl jus de coings

320 g sucre

Porter à ébullition dans une grande casserole en remuant. Faire réduire à feu moyen environ 10 minutes jusqu'à la nappe

Prise de la gelée :

Sur une spatule trempée brièvement dans le liquide chaud, la gelée se rétracte et s'écoule en une goutte épaisse. Verser bouillant dans des bocaux propres préchauffés, remplir presque à ras du col, fermer rapidement, retourner le bocal à l'envers et laisser refroidir sans bouger durant au minimum 24 h.

Utiliser la pulpe pour faire de la pâte de coings et de la cugnarde

A l'aide d'un petit couteau, enlever les coeurs et la peau des coings cuits et égouttés

Garder la pulpe et la passer dans un passe-vite

Pâte de coings

Chemiser une plaque env. 20 /33 cm ou un plat à gratin d'une feuille de papier de cuisson

850 g compote de coings

1 c s jus de citron

850 g sucre gélifiant

Porter à ébullition dans une grande casserole en remuant à l'aide d'une spatule (attention, utiliser un gant pour se protéger des éclaboussures) Cuire 4 minutes à feu vif en remuant, verser de suite dans la plaque et étaler

Séchage et façonnage

Sécher environ 3 jours dans un endroit tempéré, ensuite couper en carrés de 3 x 3 cm. Passer éventuellement dans le sucre, sécher environ 2 jours sur une grille, retourner une fois

Conservation

Dans un récipient bien fermé, par couches séparées par une feuille de papier, env. 2 mois

Cugnarde

500 g de compote de coings

1 c s jus de citron

250 g sucre

Porter à ébullition dans une grande casserole en remuant à l'aide d'une spatule (attention utiliser un gant pour se protéger des éclaboussures) Cuire 10 minutes à feu doux en remuant, verser de suite dans des bocaux et laisser refroidir à l'envers. Consommer assez rapidement ou congeler. Excellente avec de la purée de pommes.

Photo souvenir

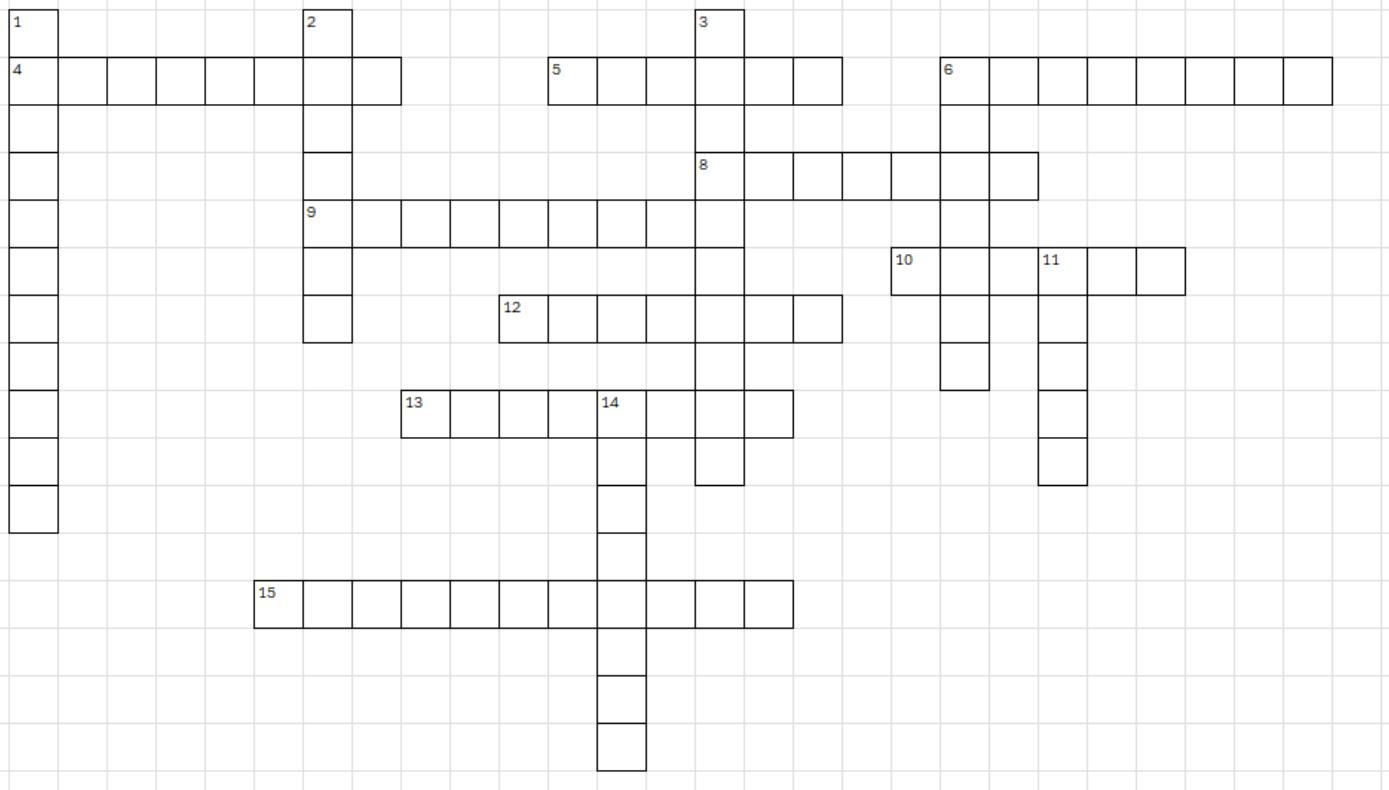


Chœur Intrè No - Photo de René Berset

Les Jeux du Memento -

par Jean Denis Chavaillaz

Connais-tu ta commune ?



Horizontal

Vértical

4	Un tournoi prisé par les jeunes d'ici et d'ailleurs	1	Bienheureux originaire de Posat
5	Son église a été rénovée	2	Entreprise de transport d'Ecuvillens
6	Bâtiment commémoratif religieux à Posieux	3	Passage entre Ecuvillens et Neyruz
8	Il partagent régulièrement un repas	6	La cabane se situe dans ce bois
9	Il accueille de nombreuses ailes	11	Pièce de théâtre de la jeunesse
10	Langage d'époque courant chez nous	14	Société villageoise au récent giron
12	<i>Lè Medze-Lanju*</i> habitaient ce village		
13	Christine et Pépé la pratique		
15	Il a fêté ses 50 ans cette année		

* *Les mangeurs de saucissons*

Hauterive Info no 41 – sera publiée fin janvier 2026

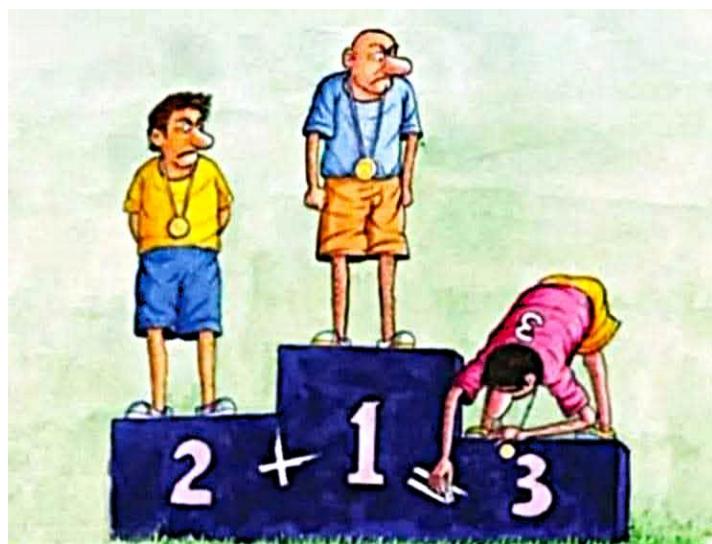
Consultez régulièrement notre site : <https://hauterive.lememento.ch>

Vous avez des questions ou des remarques ? Vous rencontrez des difficultés à utiliser le site ?
Contactez-nous – Adresse email : hauterive@lememento.ch ou par téléphone ci-dessous :

Contacts : L'équipe du Hauterive.lememento.ch

Claudio Berta	079 301 51 90
Monique Aebischer	079 741 05 84
Jean-Denis Chavaillaz	079 332 50 34
Chantal Duennenberger	078 673 67 45
Emile Felber	079 779 86 23
René Gendre	076/576 99 57
Francis Piccand	079 584 41 74

Pour terminer un peu d'humour c'est toujours bon pour la santé



Voilà quelqu'un qui voit les choses de manière positive.

L'équipe du Memento vous souhaite à vous et à vos proches santé et bonheur pour la nouvelle année

