

Un concours choral aux multiples facettes

Fribourg » «Les concerts on adore ça, rester debout sans bouger c'est plus difficile», entonnent les «minuscules Marmousets», âgés de 6 à 7 ans, après avoir enjambé les barrières du kiosque à musique de la place Georges-Python samedi matin. Le soleil et le public étaient au rendez-vous pour le premier concert du concours choral. De jeudi à samedi, 25 ensembles de tous niveaux se sont succédé, tantôt dans l'église du Collège Saint-Michel pour les oreilles averties du jury, tantôt sur la place Georges-Python sous l'œil ravi des quelque 8000 spectateurs. Du traditionnel bredzon/dzaquillon à la salopette décomplexée, les tenues étaient aussi variées que les prestations. Le répertoire s'est décliné du music-hall au jodel finlandais, du profane au sacré, du folklore au classique.

Des valises envahissent le couloir du Collège Saint-Michel. Après leur passage devant le jury, les adolescents de l'école de chant Cantiamo de Brigue filent vers l'autre bout du pays pour un



Le chœur tessinois des Piccoli Cantori di Pura, composé de 30 chanteuses âgées de 8 à 16 ans, a fait forte impression. Il a remporté le prix de la catégorie «moyen» et le prix du public. Charly Rappo

second concours. «Il n'y a pas assez d'événements de ce type en Suisse. La vie chorale du canton de Fribourg est l'une des meilleures», glisse le directeur avant de s'éclipser vers Lugano. Certains y partent, d'autres en viennent. Les Piccoli Cantori de Pura passent le week-end à Fribourg. «Nous recherchons une belle ville pour une sortie et ce concours est l'occasion de mesurer les fruits de nombreuses années de travail», explique le directeur Christian Barella.

Le retour d'un jury professionnel est fort apprécié par de nombreux participants. «Pour un chœur de village comme le nôtre, une telle critique ne peut être que constructive», souligne Michel Geinoz, membre de l'Harmonie de Vaulruz, réunissant des chanteurs de 18 à 94 ans. Les organisateurs se disent très satisfaits de cette quatrième édition, tant au niveau de la qualité des prestations que de la fréquentation. » LS

GALERIE PHOTO laliberte.ch

Un motard gravement blessé

Courtepin » Samedi vers 18 h 15, un automobiliste de 22 ans a heurté un motard à l'entrée du village de Courtepin alors qu'il bifurquait à gauche pour se rendre dans une station de lavage, indique la police. Lors de la manœuvre, le conducteur n'a pas remarqué le deux-roues qui venait en sens inverse. Ce dernier a violemment heurté le flanc droit de l'automobile. Suite au choc, le motard, âgé de 30 ans, a été grièvement blessé et acheminé par hélicoptère dans un hôpital. Le conducteur de la voiture, légèrement blessé, a été examiné sur place par les ambulanciers. La route a été fermée à la circulation pendant deux heures pour les besoins de l'intervention et une déviation a été mise en place. » MB

Ce week-end, le festival Les Herbettes en fête a célébré les plantes à travers des ateliers découverte

Cueillette sauvage pour apéro nature

« MARTIN BERNARD

Vuadens » Aspérule odorante, alliaire officinale, bourgeon d'épicéa... La nature regorge de trésors culinaires qu'il est possible de ramasser au détour d'un sentier. Mais encore faut-il savoir s'y retrouver parmi les centaines de plantes différentes peuplant nos champs et nos sous-bois. Autant dire que pour un néophyte, la tâche est ardue!

C'est une telle initiation à la cueillette en pleine nature qu'a proposé ce week-end l'accompagnateur de montagne Robert Klein dans le cadre de la dixième édition du festival Les Herbettes en fête, à Vuadens.

«Malaxée, l'épiaire des bois sent le champignon»

Robert Klein

L'idée de son atelier, payant, était d'aller ramasser des plantes présentes alentour et de les utiliser ensuite pour confectionner un apéritif. Pour Robert Klein, la démarche s'inscrit dans une dynamique de réappropriation de ce qui se trouve dans nos assiettes. «La plupart des fruits et légumes achetés en grande surface sont en effet souvent remplis d'eau, pauvres en saveurs et en nutriments, déplore l'accompagnateur. Les plantes sauvages, elles, poussent dans le même milieu depuis très longtemps. Elles n'ont donc rien perdu de leurs qualités nutritives.»

Découvertes végétales

Au-dessus de Vuadens, il est encore tôt, mais déjà le soleil tape fort. Il est temps de partir en balade. Les présentations faites, Robert Klein s'engage sur le sentier des sorcières, situé tout près du chalet des Colombettes. Après quelques mètres, nous apprenons à différencier l'ortie, bien reconnaissable, de la «fausse ortie», le



Il est temps de préparer l'apéro avec les plantes cueillies dans la campagne alentour. Vincent Murith

lamier jaune, dont «la tige est carrée et qui ne pique pas».

A côté des orties se trouve souvent du plantain, dont le jus a justement comme propriété de soulager les piqûres d'ortie ou d'insectes, mais aussi les brûlures, en cas de coups de soleil par exemple.

Pour reconnaître les différentes plantes, Robert Klein utilise ses sens. «Une fois malaxée avec les doigts, l'épiaire des bois sent le champignon, illustre par exemple l'accompagnateur, qui assure être capable de différencier près de deux cents plantes de cette façon. La raiponce en épi, dont les fleurs sont blanches ou violettes, a pour sa part un petit goût de noisette.» Un savoir ancestral aujourd'hui large-

ment oublié, mais que beaucoup redécouvrent.

Evidemment, passion doit rimer avec raison, car toutes les espèces sauvages ne sont pas comestibles. Même si la plupart

le sont, il est quand même nécessaire d'être sûr de son choix. D'autant que des maladies peuvent aussi être présentes. Comme l'échinococcose, transmise par les excréments – et non

BONNE ÉDITION MALGRÉ LA CHALEUR

Entre 2000 et 2500 personnes ont pris part ce week-end au festival Les Herbettes en fête, à Vuadens. «La fréquentation a été un peu inférieure à une année normale, surtout le samedi, en raison notamment de la chaleur, indique Philippe Détraz, l'organisateur du festival. Certains ont préféré aller à la piscine, mais dans l'ensemble tout s'est bien passé. L'ambiance était chouette, et c'est l'essentiel.» Le festival a accueilli quarante exposants, mais aussi divers ateliers découverte et des conférences. Cette année, le nombre d'ateliers était réduit par rapport aux éditions précédentes pour privilégier la qualité. Le festival devrait en principe être reconduit en 2018. MB

l'urine – de renards ou de chiens contaminés. Surtout dans un espace de trente centimètres au-dessus du sol. «Les probabilités d'attraper la maladie du renard sont très faibles, mais le risque existe, admet Robert Klein. En cas de doutes, il faut cuire la plante à plus de huitante degrés pendant au moins cinq minutes.»

Haché menu pour le goût

Au bout de trois quarts d'heure, la balade touche à sa fin. La besace contient suffisamment de plantes sauvages pour préparer l'apéro. Tout le monde s'active alors à trier la récolte, comprenant notamment de l'égopode, du bourgeon de sapin et de la vesce. Chaque plante est ensuite hachée le plus finement possible

afin de faire ressortir son goût. Le tout est ensuite étalé sur des toasts. «Mmm, c'est très bon!» s'exclame Claire, l'une des participantes à l'atelier. «Le bourgeon de sapin se marie assez bien avec du fromage frais, indique Nadia, une amie de l'accompagnateur. Avec l'épiaire des bois, à l'odeur de cèpe, il est aussi possible de faire une omelette aux champignons sans champignons.»

De fait, il existe autant de combinaisons culinaires que de plantes comestibles. De grands chefs étoilés comme le Français Marc Veyrat pratiquent d'ailleurs cette cuisine. Le tout est d'avoir le goût des balades, la patience d'apprendre à scruter la nature, et l'envie d'innover derrière les fourneaux. »