MONTBOVON

Un jeune champion d'euphonium

Week-end faste pour Benoît Krummenacher. A 15 ans, ce jeune musicien de Montbovon a décroché deux titres aux Championnat suisse des solistes, qui s'est déroulé à Egliau (ZH). Accompagné au piano par Florence Desbiolles, il a d'abord été sacré, vendredi, meilleur euphoniste du pays, dans la catégorie «cadets». Une couronne qui lui a permis de concourir, le lendemain, dans la catégorie «juniors». Là encore, le sociétaire de l'Alpenrose est monté sur la première marche du podium, synonyme de qualification pour le championnat des seniors, qui s'est tenu dimanche. Benoît Krummenacher s'est hissé au quatrième rang de cette ultime étape, qui réunissait les meilleurs solistes du pays.

Seul Fribourgeois qualifié pour ce concours, le jeune homme consacre trois heures par jour à son instrument. En plus des répétitions avec la fanfare locale, il se rend deux soirs par semaine à Thoune, pour se perfectionner au sein du Brass Band Berner Oberland. PP

ESTAVANNENS

La fusion sera votée le 5 juin

Vingt-quatre citoyens d'Estavannens étaient réunis en assemblée communale vendredi. Ils ont pris connaissance des comptes 2002, qui bouclent avec un bénéfice de 500 fr., pour un total de charges de quelque 950 000 fr. «Nous avons également pu réaliser des amortissements supplémentaires pour 25 000 fr.», relève le syndic Roger Jaquet. Un emprunt complémentaire de 20 000 francs a été accepté pour l'assainissement du chalet des Perreyres.

A l'heure des divers, le Conseil communal a indiqué qu'une séance d'information aurait lieu le 15 mai, en vue de la fusion avec Grandvillard, Enney et Villars-sous-Mont. Le vote aura lieu le 5 juin. Eli

MANÈGE DE BULLE

Ambiance familiale

«Les cavaliers sont fidèles au manège de Bulle et à leur amour pour les chevaux. C'est ce qui est gratifiant pour nous», explique Rachel Cottagnoud. Gérante du lieu depuis sept ans avec son mari Pierre-Victor, celle-ci constate que le centre équestre «se porte bien». La société coopérative qui le régit a aussi pu le constater lors de son assemblée hier.

Le manège, qui héberge une douzaine de chevaux de propriétaires, dispose d'une dizaine de chevaux pour l'école d'équitation, son activité principale. «Nous avons entre 100 et 120 élèves par semaine, les deux tiers étant des enfants. Nous proposons aussi des stages durant les périodes de vacances.» Contrairement au préjugé, l'équitation à un niveau amateur n'est pas un loisir onéreux. «Nous avons voulu démocratiser ce sport en donnant au manège une atmosphère familiale. Et cela séduit la clientèle», ajoute Rachel Cottagnoud. Une clientèle qui vient aussi bien de Bulle que de Genève, et même de Casablanca. FL



DOCUMENTAIRE

Les adieux à la montagne

La saison d'alpage 2001 a été la dernière pour Robert Guillet. Cette figure emblématique de l'économie alpestre fribourgeoise vivait là son 54e été sur la montagne. Hugues de Wurstemberger et Didier Schmutz ont immortalisé ses derniers instants dans son chalet et ses premiers pas de retraité. Un documentaire à découvrir ce week-end à Bulle.



La tonte de la barbe: toute la complicité unissant Robert Guillet et son épouse est résumée dans cette scène

Le tout petit matin. Une borne s'ouvre sur le ciel. Dans le *trintsèbyo* du chalet de Pra Liavau, à Charmey, Robert Guillet prépare le brasier où chauffera le lait de son ultime traite. Il s'apprête à produire son dernier Gruyère, ce *frê* (fruit en patois) qui a accompagné toute sa vie de montagnard. Cette journée si particulière, Hugues de Wurstemberger et Didier Schmutz – à qui l'on doit le livre *Paysans* (La Sarine, 1997) – l'ont immortalisée dans *Adieu l'armaili*, un film documentaire présenté hier à la presse par le festival [altitudes], organisateur de l'avant-première.

Adieu l'armailli, ou l'histoire d'une passion dévorante entre un homme et les alpages. Cinquante-quatre saisons durant, cette figure emblématique de l'économie alpestre fribourgeoise a vécu au rythme des bêtes, de la chaudière et de la montagne. Un sacerdoce. Mais à l'automne 2001, l'aventure trouvait son terme. Un épilogue qui a laissé un goût amer au fromager. *Adieu l'armailli*, c'est aussi l'histoire d'un drame. Celui d'un père amer de n'avoir pu transmettre le témoin à son fils, malgré le désir de ce dernier de poursuivre dans la voie tracée. La faute à un spéculateur bernois venu souffler le domaine que la famille louait à Treyvaux depuis une trentaine d'années. Un véritable crève-cœur pour Robert Guillet.

Le film de Wurstemberger et Schmutz offre quelques scènes très poignantes. Ainsi, lorsque l'on discute du devenir de la chaudière ou des sonnailles... «Les enfants ne veulent pas vendre. Il faudrait pourtant tout liquider», s'emporte presque la patriarche, ravalant un sanglot. Plus loin, on reste touché par l'émotion de la discrète Mayette, son épouse, versant des larmes sur la chaise d'enfant qu'elle s'en va jeter au feu. Ce siège où se sont succédé tous les bambins de famille, elle viendra pourtant le récupérer avant que les flammes ne l'emmènent vers l'oubli: «C'est plus fort que moi.»

Touchante encore est la complicité régnant entre Robert Guillet et sa femme. Complicité parfaitement résumée dans ce tableau où madame tond la barbe de son mari chahuteur... Il doit se faire beau pour aller commenter la désalpe de Charmey, un exercice qu'il pratique depuis vingt ans: «C'est facile, je connais tous les troupeaux.»

La retraite active

S'il relate ses dernières heures d'armailli, le documentaire s'attache également à suivre Robert Guillet dans ses premiers pas de retraité. Dans son appartement, le bourdonnement de la télévision a remplacé le cliquetis entêtant de la machine à traire. L'hiver a recouvert les prés, la taxation des fromages approche. Avec un total de 19,5 points sur 20, les meules de Pra Liavau peuvent se targuer d'une excellente appréciation. Surtout que l'examen est aujourd'hui plus sévère qu'autrefois: «Lors de ma première saison, j'avais 22 ans, j'ai fait directement le maximum...» Satisfait du résultat, Robert Guillet s'en retourne chez lui et embrasse Mayette: «C'est grâce à ton travail.»

On suit également le fromager dans une pérégrination parisienne, où il rencontre l'un des plus prestigieux crémiers de France. On le retrouve ensuite en Gruyère, où l'ardent défenseur de la montagne encourage la relève à poursuivre la fabrication sur l'alpage. On partage encore le désarroi de Benoît, ce fils qui n'a pu reprendre le domaine...

De cette existence vouée à la montagne restent aujourd'hui la chaudière, quelques cercles à fromage et un brin d'amertume. Il reste aussi ce fol espoir à Robert Guillet: celui de voir l'alpage livrer de longues années encore son *frê*, ce Gruyère au parfum de noisette qui a accompagné sa vie de montagnard. PP

***Adieu l'armailli*, Bulle, Prado, vendredi 2 mai (avant-première, solde des places en vente) et samedi 3 mai, 18 h 30**

ENTREPRISE À LA ROCHE

Des portes ouvertes au succès

Installée depuis un an dans sa nouvelle halle de La Roche, l'entreprise Portes Brodard SA fabrique et pose toutes sortes de portes. «Un demi-siècle d'expérience dans le domaine et un chiffre d'affaires doublé en dix ans», indique Philippe Brodard, à la tête de l'entreprise avec son frère Eric.

Basculante, coulissante, sectionnelle, à rouleaux ou à guillotine, destinée aux particuliers comme à l'industrie: ce ne sont que quelques exemples parmi l'immense variété de portes que construit l'entreprise familiale Portes Brodard SA. Fondée à La Roche il y a plus d'un siècle sous une autre raison sociale, elle bénéficie d'une grande expérience dans le travail du métal. «Nos aïeux étaient forgerons et maréchaux-ferrants. Depuis une cinquantaine d'années, la réalisation de portes fait partie des spécialités de la maison», expliquent les directeurs Philippe et Eric Brodard. Installés dans leur nouvelle halle de production depuis un an, les deux entrepreneurs emploient une quinzaine de personnes et forment deux apprentis serruriers-constructeurs. «Sur 700 portes posées l'an passé, 300 ont été entièrement conçues et réalisées dans nos ateliers. Nous sommes également distributeurs de marques qui fabriquent des modèles prêts à monter.»

Il y a onze ans, les deux frères succédaient à leur père à la tête de l'entreprise. «Depuis que nous assurons la direction, le chiffre d'affaires a doublé pour atteindre 3,5 millions de francs l'an passé. Nous restons tout à fait confiants pour l'avenir», communique Philippe Brodard, serrurier-constructeur titulaire d'une maîtrise fédérale.

La construction de leur halle a coûté 1,8 million de francs. Elle abrite environ 1200 m² d'ateliers, de bureaux et de surface d'exposition. «Nous avions besoin de nous établir dans de nouveaux locaux pour des raisons d'espace et de centralisation», révèlent les deux entrepreneurs. Le déménagement les décide à se conformer aux exigences des normes ISO. «Leur application impose une réévaluation des responsabilités de chacun au sein de l'entreprise.»

A la planche à dessin (ou plutôt à l'écran d'un ordinateur), Olivier Brodard, dessinateur en constructions métalliques, se charge de la conception. «Grâce aux outils informatiques, la plupart des problèmes techniques se résolvent à l'écran, explique-t-il. Cela permet de simplifier sensiblement la phase de pose.» Les délais d'exécution se doivent d'être brefs: «Nos carnets de commandes ne sont jamais remplis longtemps à l'avance.»



C. Haymoz

Eric et Philippe Brodard, spécialisés dans la réalisation de portes sur mesure

Concurrence alémanique

«La clientèle vient de Romandie en grande majorité, de Vaud et Genève surtout. Entre marchés privés et publics, la proportion est à peu près égale.» La concurrence est-elle vive dans le canton? «Pour les ouvrages personnalisés, nos concurrents sont implantés en Suisse alémanique, estime Philippe Brodard. Quelques serrureries locales réalisent parfois ce genre de travaux, mais elles ne se sont pas spécialisées dans la construction de portes.»

Parmi les commandes les plus pointues, les deux entrepreneurs citent la porte antiradiation destinée au département de médecine nucléaire de l'hôpital cantonal de Fribourg. «Une porte aux dimensions à peu près ordinaires, réalisée en acier et en plomb, dont le poids approche deux tonnes et demie.»

AM

LE DERNIER ARMAILLI

Deux beaux documentaires célèbrent les paysans de la Gruyère. La fin d'un monde





Photos TSR

Il y a quelques années, dans l'excellent et regretté magazine *Viva*, nous avions vu un beau reportage de Mireille Calame et Béatrice Bakhti sur Hugues de Wurstemberger, un photographe suisse qui avait saisi d'une manière à nulle autre pareille ce petit monde des paysans de la Gruyère, sa région.

Avant la rediffusion de ce film à 21 h 25, la case «doc du lundi» nous offre un documentaire réalisé cette fois par ce même photographe et Didier Schmutz. Sur le même monde à l'agonie. C'est l'adieu d'un armailli à sa terre, à son bétail, à ses chères montagnes. Triste et nostalgique.

Été 2001. Le jour se lève sur le chalet de Robert Guillet. Il raconte toute une vie de labeur. C'était sa vie. Une autre époque. Dans cette ferme d'alpage, toute une vie à s'occuper du bétail, à traire, à brasser le lait, à faire le fromage de Gruyère. Les mêmes gestes depuis plus de cinquante ans.

Et le vieil armailli revendique: les herbages de la montagne bien meilleurs que ceux d'en bas, les vaches d'en haut bien plus vaillantes que celles d'en bas. C'est tout ça qui fait du meilleur fromage. «Entre le XII[e] et le XIII[e] siècle, on fabriquait uniquement le fromage en montagne. Les gens d'en bas s'y sont intéressés pour des raisons économiques. Mais le berceau du gruyère vient des alpages. Espérons qu'on maintiendra tout ça dans le futur...»

Un vœu pieux. Notre homme, qui a fêté ses 70 ans en l'an 2000, voit le monde changer et ne se fait guère d'illusions. Il dit que, pour lui, ce n'est plus bien grave, c'est sa dernière saison. Demain, son troupeau fier, résonnant de mille cloches et portant haut son bouquet de fleurs, sera emmené au village par leur reine, pour la dernière fois, la dernière grande désalpe.

Ce qui l'inquiète, c'est l'avenir de son fils. Il voulait reprendre le métier, mais la propriétaire des lieux a cédé à la spéculation, et voilà notre famille d'armaillis, d'un jour à l'autre, sans terre, sans travail. Et le fils qui ne trouve aucune ferme à reprendre. «On veut trop centraliser les exploitations et on abandonne le paysan qui désire vivre tranquillement. C'est l'avenir soi-disant de la politique agricole. Maintenant, il faut produire meilleur marché pour concurrencer l'Union européenne.»

Il dit encore qu'il l'a tellement aimée, cette montagne. Il craint les lendemains. Avec toutes ces choses qui changent, on va laisser tomber les gens d'en haut. «Mais si on abandonne la montagne, il y a beaucoup de choses, ensuite, qui seront abandonnées.»

SANDRINE COHEN

ADIEU L'ARMAILLI
LUNDI 19 MAI, 20 H 30

TSR

• TSR1
MERCREDI 21 MAI, 0 H 05

À VOIR

SMS

Ce truc-là, c'est de la folie. Après les téléphones portables est venu le temps des SMS (short message service). Si vous n'êtes pas sorti de votre grotte depuis cinq ans, sachez qu'un SMS, c'est un petit message que l'on tape avec ses petits doigts sur les petites touches de son téléphone portable et que l'on envole aussitôt écrit à son destinataire. Genre: «Je t'aime», «Je te quitte», «N'oublie pas d'acheter le pain», etc. On dit que c'est le progrès.

■ **ENVOYÉ SPÉCIAL**
FRANCE 2
JEUDI 15 MAI, 20 H 55

PAKISTAN

Une soirée thema pour s'immerger au Pakistan, pays menaçant avec sa bombe atomique, avec sa guerre larvée avec l'Inde, avec ses réseaux terroristes, avec ses islamistes qui gagnent chaque jour un peu plus de terrain. Pakistan ou le double jeu. D'un côté, rallié aux Etats-Unis depuis le 11 septembre, de l'autre, les combattants d'Al Qaïda y trouvent refuge. Le Pakistan, c'est aussi le pays où les femmes sont lapidées, massacrées pour des sacro-saints codes d'honneur de la famille.

■ **THÉMA: LE DOUBLE JEU DU PAKISTAN**
ARTE
MARDI 20 MAI, 20 H 45

CÉLÈBRES



© France 3

Mireille Dumas a réuni Marthe Villalonga, Frédéric François et des anciens lofteurs (Steevy, Kenza, Aziz) pour parler de «la célébrité quand on y a goûté». Le seul nom des participants vous donne une indication sur le ton de l'émission. Non, ça ne vole pas très haut, et ce n'est même pas pathétique, c'est consternant!

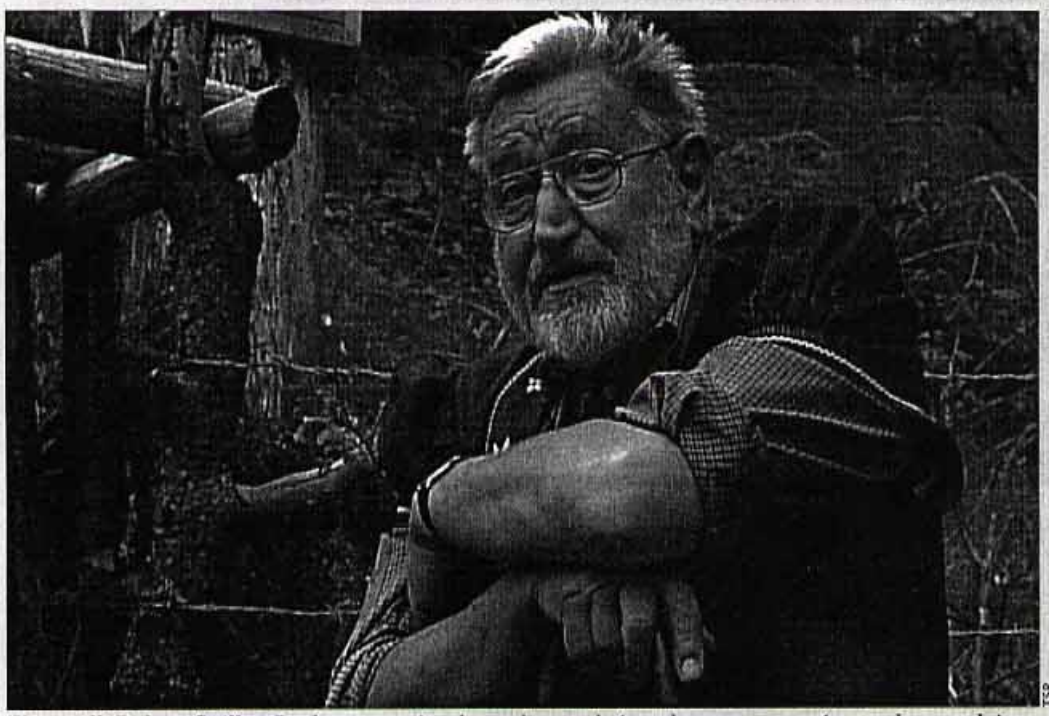
■ **VIE PRIVÉE – VIE PUBLIQUE**
FRANCE 3
MERCREDI 14 MAI, 20 H 55

Documentaire: *«Adieu l'armailli»* - 20h30 - **TSR2**

Le crépuscule d'un monde

La crise qui frappe le monde agricole pousse de véritables artisans à se retirer. Les derniers instants d'une vie sont ici filmés avec tact et sensibilité

● **Thibaut Kaeser**



L'armailli Robert Guillet. Le documentaire donne la parole à un homme partagé entre la nostalgie d'un monde qui disparaît, et la colère contre une modernité sur laquelle il n'a pas de prise.

Les rayons de soleil d'une radieuse journée de fin d'été illuminent les contreforts des Préalpes fribourgeoises, mais Robert Guillet sait que c'est la dernière fois qu'il savoure ces moments de pure beauté. Dans son chalet d'alpage près de Charmey, cet armailli âgé de 70 ans allume un feu de bois, retrousse ses manches et met la main à la pâte. Il commence à fabriquer un gruyère, avec application et amour, comme il le fait depuis cinquante-quatre ans. A la différence près que cette année 2001, c'est l'ultime fois qu'il se consacre à ce qui fut son métier et sa passion. L'automne venu, il lui faudra mettre la clé sous la porte. Le chalet et le pâturage ont été vendus. Victime d'une spéculation, cet armailli est devenu du jour au lendemain un paysan sans terre et cherche en vain un autre domaine à exploiter: il n'en trouve pas, et c'est tout un monde que l'on voit disparaître sous nos yeux grâce au talent conjugué de Hugues de Wurstemberger et Didier Schmutz…

Ce documentaire, suivi à 21h25 d'un film sur un de ses auteurs, «Hugues de Wurstemberger: le photographe qui brise les clichés de la Gruyère», est une grande réussite. En traitant un sujet difficile et sensible, il évite de sombrer dans la sensiblerie ou le misérabilisme. Comment dresser en effet avec décence le constat de la déliquescence du monde paysan, démuni face aux exigences et aux contraintes du monde moderne? Les deux journalistes romands apportent une réponse sobre à cette question essentielle en suivant simplement les pas de Robert Guillet. Et surtout, en l'écoutant et en lui accordant le privilège d'être son seul commentateur, privilège dont il use à son gré en se livrant à cœur ouvert ou en conservant des silences éloquents. C'est bien la moindre des choses que de donner la parole à un homme partagé entre la nostalgie d'un monde qui disparaît, lentement mais sûrement, et une bouillonnante colère contre une modernité sur laquelle il n'a pas de prise.

«J'ai l'impression que l'on met de côté les gens de la montagne. Mais si on abandonne la montagne, il y a beaucoup de choses, ensuite, qui seront abandonnées.» Les propos laconiques de Robert Guillet ont le grand mérite d'aller à l'essentiel. Nulle trace de superficialité dans la bouche de cet artisan qui avoue cultiver «l'âme montagnarde et paysanne». On ne l'imagine pas autrement, on ne le voudrait surtout pas différent, et pourtant, à le voir endurer les derniers instants de toute une vie professionnelle, on se demande quel sera le sort de ses descendants. Son fils Benoît ne possède rien, ni bétail ni domaine. Il voudrait pourtant continuer dans la voie tracée par son père. Mais comment?

Le désarroi de cet armailli est grand, et les craintes qu'il exprime sur l'avenir de sa profession, fondées. Robert Guillet semble en effet bien démuni lorsqu'il emploie les mots de «transmission du savoir», de «pérennité et de qualité» et… d'«amour» qu'il aimerait léguer aux générations futures – et non la terminologie habituelle de la rentabilité économique à tout prix. Mais il est bien difficile de le consoler. L'occasion se présente pourtant lors d'un voyage à Paris en compagnie de sa femme et de sa fille, lorsqu'il visite «Monsieur Barthélémy, qui fournit l'Elysée en fromage» et est «le plus grand crémier de France». Excusez du peu: les gruyères garnissent les étalages de son magasin! Le respect de deux hommes qui se rencontrent et partagent une même passion réchauffe au moins le cœur, ne serait-ce qu'un moment.

Mais de retour dans le canton de Fribourg, les revendications formulées au cours des assemblées d'armaillis renvoient Robert Guillet à la condition actuelle de la paysannerie, sinistrée. On se met à espérer avec ces hommes de cœur et de labeur, on partage sans peine leur chagrin, mais il est bien difficile de résister à ces scènes de véritable désolation, judicieusement saisies par le duo de journalistes lorsque tout le mobilier du chalet des Guillet – toute une vie – disparaît dans les flammes puisque personne n'est en mesure de reprendre le flambeau…