

Troupes fières d'être vaudoises

ÉVÈNEMENT HISTORIQUE Les organisateurs vullériains de la prise d'armes des Milices vaudoises 2024 peuvent être fiers de leur événement convivial qui fut un véritable succès populaire. La manifestation s'est déroulée samedi dernier.

SALAVAU

Samedi 20 avril, les habitants de Vully-les-Lacs et des environs se sont déplacés en nombre pour assister à la prise d'armes annuelle des Milices vaudoises, à Salavaux. Sous le commandement de son inspecteur général, Pierre de Goumoëns, la plus grande troupe historique de Suisse a présenté ses effectifs à la population et aux autorités. Cent huitante hommes et une soixantaine de chevaux ont traversé le village. Après l'assermentation de sept nouvelles recrues au cours du repas qui s'est tenu à la salle polyvalente, le cortège avait fière allure avec ses soldats revêtus de l'uniforme des chasseurs à cheval datant de 1820, son contingent de mousquetaires aux couleurs chatoyantes, sa batterie d'artillerie accompagnée de ses canonniers et ses sapeurs arborant leur tablier de cuir, la hache posée sur l'épaule. Les artilleurs fêtaient justement leur quart de siècle de présence au sein des Milices vaudoises.

Ces dernières souffleront quarante bougies en 2025. Elles ont profité de leur passage dans une région plus rurale pour proposer des animations matinales. Un tir au canon a eu lieu à Villars-le-Grand alors que les mousquetaires procédaient à des démonstrations et à un tir de mousquet



La batterie d'artillerie tirée par six chevaux, avec ses artilleurs.

PHOTOS PHC

à Vallamand-Dessus et Montmagny.

La rencontre a été appréciée des habitants. «Nous avons plutôt l'habitude de défilé dans les grands centres urbains. Nous souhaitons revenir à une fête populaire plus authentique, avec ce côté humain justement représenté par les valeurs de la milice», expliquait Pierre de Goumoëns avec un large sourire. Au-delà de l'aspect militaire, la plupart des hommes de troupe confiaient l'honneur qu'ils ressentent de porter cet uniforme, de perpétuer la tradition de l'attelage militaire, affirmant leur passion pour le cheval et leur fierté d'être Vaudois.

■ PHILIPPE CAUSSE



Le comité d'organisation de la prise d'armes, (de g. à dr.) Christian Failloubaz, Laetitia Kohler, municipale de Vully-les-Lacs, Alexandre Bardet, André Furst, porte-drapeau, Pierre de Goumoëns, commandant des Milices vaudoises, Christophe Tombez, président du comité, Dylan Loup, et Gilbert Grin, sous-lieutenant, porteur du drapeau des Mousquetaires.

Le dernier Dragon des Bardet

Depuis la suppression très controversée de la cavalerie en 1972 par le Parlement fédéral, l'escadron de cavalerie suisse 1972 entretient la mémoire de cette unité historique. Originaire de Villars-le-Grand, Gilles Bardet, membre de l'association militaire depuis seulement un an, a été nommé chef de section ouest, fait d'armes plutôt rare pour un Suisse romand. Il faut préciser que dans la famille Bardet, la cavalerie a été élevée depuis longtemps au rang de tradition. Représentant la quatrième génération passionnée de cheval, l'habitant de Cotterd est fier de rendre hommage à ses ancêtres, particulièrement à Henri-Louis, son papa. Ce dernier a justement fait son école de recrues en 1972, contribuant à tourner cette page de l'histoire militaire du pays. Gilles monte depuis sa plus tendre enfance, notamment avec Valério, la fidèle monture paternelle qui offrit trente-deux années de bons et loyaux services.

Hommage aux Dragons familiaux

Maréchal-ferrant de métier, il mettra pourtant au rencart sa tenue de cavalier pour embrasser à 21 ans une carrière militaire. Deux décennies après, devenu chef technique sur missiles Stinger, il



Gilles Bardet a défilé en tenue militaire de 1972.

PHOTO PHC

se reconnecte au monde équestre grâce à ses filles qui pratiquent la voltige à Avenches. Il remet le pied à l'étrier avec un jeune cheval acquis auprès d'un ami. «Je n'étais pas intéressé par les Milices vaudoises, l'époque était plus ancienne. Je voulais surtout rendre hommage à mon père.» Samedi dernier, c'est donc en tenue militaire de 1972 que Gilles Bardet a rejoint le cortège historique, non sans une certaine fierté. «Mon grand-père était déjà un Dragon. A l'époque, les paysans qui avaient des chevaux en étaient fiers, ils se distinguaient des autres.» PHC

Une relève toujours difficile à trouver chez les bouchers

MÉTIER L'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg a tenu son assemblée générale à Sugiez, le 17 avril dernier. C'était l'occasion de faire le point sur la profession.

SUGIEZ

Le Romantik Hôtel de l'Ours faisait salle comble, le 17 avril dernier. Près de 50 personnes ont assisté aux assises annuelles de l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg. La défense de la profession et la relève ont été au cœur des discussions.

Une profession à défendre

Dans son rapport annuel, le président David Blanc a d'abord rappelé l'importance de rester soudés et engagés, ou plutôt «énergiques», pour défendre les intérêts de la profession dans le canton. Cela est d'autant plus important dans un contexte où les bouchers doivent plus que jamais se différencier de l'industrie.

A l'image de nombreux métiers artisanaux, le canton a vu son nombre de boucheries-charcuteries chuter. Entre l'augmentation des charges, le tourisme d'achat ou le manque d'infrastructures d'abattage et de désossage, la branche a particulièrement souffert ces dernières années. Une situation regrettable, selon David Blanc: «Ces disparitions ont un impact économique



Le comité de l'association (de g. à dr.), composé de Frédéric Liard, Norbert Tinguely, David Blanc (président), Laurent Jaquier et Sylvain Fragnière. PHOTO BB

et social. Mais nous perdons aussi tout un savoir-faire, ce qui est dramatique.»

Une relève stagnante

Dans ce contexte, le président a ensuite insisté sur l'importance d'inspirer la jeunesse. Il est toujours difficile de trouver de la relève, malgré les efforts des formateurs, des entreprises formatrices et de l'association.

En 2023, le canton de Fribourg a tout de même vu ses effectifs légèrement augmenter, avec 51 apprentis (20 en première année, 14 en deuxième et 17 en troisième) contre 46 en 2022. Si la relève tend à stagner, David Blanc se montre plutôt positif. «Je suis satisfait, car les chiffres sont stables. Nous sommes loin des années 2005-2008 où nous comptions 25 à 30 apprentis. Nous avons énormément travaillé pour faire la promotion de notre métier et

nous allons continuer dans ce sens.»

S'investir dans la promotion

Le salut de la relève passera notamment par la promotion de la branche ainsi que par la formation professionnelle. L'association l'a bien compris. «C'est en allant à la rencontre des jeunes que nous allons faire découvrir et dynamiser notre métier», rappelle David Blanc.

Cette année, par exemple, l'association a pris part à la journée de promotion des métiers de bouche, lors du Salon suisse des goûts et terroirs à Bulle. Cette participation a rencontré un franc succès. Près de 300 jeunes ont participé aux ateliers et aux démonstrations. De quoi peut-être inspirer de futurs bouchers-charcutiers.

■ BENJAMIN BULLIARD

Une tradition géorgienne s'invite dans le Vully

VITICULTURE Le Château de Praz a ouvert un Qvevri, où a vinifié un vin orange, selon une méthode traditionnelle géorgienne.

PRAZ

Il régnait une ambiance solennelle et festive dans le Marani du Château de Praz, lundi dernier. Près de 40 personnes ont assisté à l'ouverture d'un Qvevri géorgien, un imposant récipient de terre cuite, dans lequel a vinifié un vin dit «orange», d'après une méthode traditionnelle.

Au moment de le déguster, les convives sont ravis. En plus d'une teinte particulière, les saveurs semblent les surprendre. «Ce vin est fin au goût, avec des arômes floraux prononcés. Il a également une belle acidité et une structure fine», analyse par exemple Ursula Geiger, journaliste spécialisée en vin.

Une histoire de curiosité

C'est en 2022 que Marylène et Louis Bovard-Chervet, propriétaires de la cave, ont vinifié leur premier vin orange, sous l'impulsion d'un collaborateur d'origine géorgienne, Ucha Gogichadze.

Après des premiers tests concluants avec le cépage freiburger, le collaborateur propose d'aller plus loin, en désirant acquérir deux Qvevri, à savoir les amphores originelles utilisées pour ce type de vinification. Passé le temps de l'appréhension, les propriétaires se sont laissés séduire



Ucha Gogichadze, collaborateur géorgien du Château de Praz, est fier de piocher ce vin à la teinte et aux saveurs particulières.

PHOTO BB

par l'idée. «C'est la curiosité qui l'a emporté», déclare Marylène Bovard-Chervet. Elle nous guide toujours en tant que vigneron. Nous sommes obligés d'échanger ou découvrir les vins produits dans d'autres régions. Il nous tenait à cœur d'essayer quelque chose de nouveau.»

Une vinification singulière

Vinifier du vin orange, selon des procédés traditionnels, n'a rien d'une sinécure. Et pour cause, la famille a fait venir deux Qvevri de Géorgie d'une contenance de 1000 litres chacun, pour les enterrer dans le jardin de la cave vullérienne. «Cela nous a demandé de réaménager quelque peu l'espace», annonce en riant Louis Bovard-Chervet.

Ces récipients ont directement servi après les vendanges 2023, remplis avec des grappes du cépage traminer. Dès lors, les par-

ties solides du raisin ont été conservées et régulièrement remises en contact avec le vin en devenir, par pigeage, durant la fermentation alcoolique et la période d'élevage. Rappelant finalement la vinification d'un vin rouge, cette méthode permet alors de développer des arômes marqués, ainsi qu'une teinte caractéristique jaune rosée.

Un scellé de six mois

Une fois la fermentation terminée, le contenu des deux Qvevri a été assemblé dans un seul contenant. Ce dernier a été scellé à l'aide d'un couvercle, pour une période de six mois, laissant le vin reposer dans le sol.

L'ouverture de l'amphore a représenté un moment émotionnellement fort. Il s'agira maintenant de presser le vin et de l'embouteiller, avant de pouvoir le déguster à nouveau.

BB