Dans les cantons

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (1998)**

Heft 115

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Noël sur le pavé

Sonnez hautbois, résonnez musettes... Dans quelques jours, les vitrines battront le pavé des cantons. Chaque ville de Suisse a son marché de Noël : à Genève, la fête commencera dans la vieille ville, avec tout au long du mois, le premier marché international de Noël au bastion Saint-Antoine : une quarantaine d'artisans venus des pays voisins présenteront leur produits dans un véritable petit village illuminé. De quoi flâner, dans la bonne odeur de la soupe de légumes et des marrons chauds. Du 13 au 24 décembre, la place de la Fusterie ouvrira son marché des artisans. Les marchands de Noël tiendront aussi boutique à Carouge, le long de la rue St Joseph. Les parents pourront compléter leurs listes de cadeaux pendant que leurs bambins seront à la fête : carrousels, promenades en carioles tirées par des poneys, cracheurs de feu, orchestre tsigane, orgues de barbarie... Rendez-vous aussi au traditionnel marché des quatre saisons sur le rond-point de Plainpalais. Le plus grand des marchés de Suisse romande, le plus animé aussi, reste celui de Montreux. Il étale chaque année ses produits aux 80 inventaires des châlets le long de la Grand-rue et fait feu de tous bois : crèche vivante, démonstration d'artisans et de bûcherons, ... On arrête pas le progrès en pays de Vaud : on pourra y voir cette année le Père Noël débarquer d'un bâteau de la CGN le 20 décembre et tomber du ciel en hélicoptère trois jours plus tard. Il aura fort à faire dans le canton : au centre communal le Vallon à Saint-Cergue, dans les cours des châteaux de Grandson et de Rolle, au marché de la Saint-Nicolas sur la place du marché d'Aigle, à Nyon ou à Villars. Il sera aussi bien chez lui en pays valaisan, promenant sa hotte sur les marchés de Fiesch, Saint-Maurice, Vissoie, Val-d'Illiez et Rarogne. Dans le canton de Fribourg, Saint-Nicolas lui fera une rude concurrence. A Bulle, le vieil homme descendra de son traîneau pour prendre la tête d'un cortège coloré et distribuer bonbons, mandarines et cacahuètes aux enfants. Une semaine plus tard s'ouvrira le marché de Noël fribourgeois, sur la place du Marché : une trentaine de chalets en bois offerts pour quelques jours aux artisans de toute la Gruyère. Comme chaque année, les fribourgeois retrouveront sous le kiosque à musique leur crèche originale : chaque personnage ou animal est l'œuvre d'un artiste de la région. Quant aux Neuchâtelois, ils devront attendre le 19 décembre pour faire leurs derniers achats esplanade Léopold-Robert et admirer une grande exposition de crèches à l'hôtel Beau-Lac. Souffrant de la concurrence des grands marchés de Noël alsaciens, le Jura ne propose que quelques timides manifestations : le très couru marché de la Saint-Nicolas à Porrentruy, un petit rassemblement d'échoppes dans la cour du château de Delémont, et partout la fête aux villages : Courfaivre, Saint-Ursanne, La Neuveville, Miécourt, Bassecourt, Tavannes, Asuel, Courroux...

BERNE

Quand le fromage fait tic tac

Au pays du fromage et de l'horlogerie, personne n'avait encore osé l'ultime rapprochement : un biennois de 54 ans, Robert Wohlfahrt, originaire du village de Lengnau, a mis la main à la pâte pour créer la première montre suisse fabriquée à partir de fromage. L'objet n'a rien de comestible. La Swiss Cheese Watch utilise comme matière première un dérivé du petit lait, la caséine. Les maîtres fromagers de l'Appenzell en connaissent la recette par cœur : 4000 litres de lait mijotés une vingtaine d'heures donnent 180 kg de beurre et 200 kg de caséine. Mais il faut encore compter neuf mois de conditionnement avant que la caséine soit prête à l'emploi. L'idée de travailler le petit lait ne date pas d'hier : «*L'aventure de la caséine a commencé au XVIe siècle. On en faisait au départ des colles et des peintures. Mon grand père de 93 ans se souvient encore de l'âge d'or de la «pierre de lait». C'est comme ça qu'on l'appelait au moment de l'invention des plastiques. A l'époque, très en vogue dans la haute couture, elle entrait dans la composition des boutons et des bijoux*». Depuis, elle est un peu tombée dans l'oubli, malgré de nouvelles applications dans les nettoyants et les cosmétiques. C'est au cours d'une promenade en Appenzell que Wohlfahrt a tiqué : «*Les paysans m'ont montré comment ils obtenaient la caséine. J'ai été étonné d'apprendre qu'elle était utilisée pour nourrir les cochons. Je me suis dit : après les Rolex en or et les Swatch en plastique, pourquoi ne pas créer la première montre en caséine*». Plus chère que le plastique, la caséine demande aussi beaucoup de soin dans la fabrication. Mais elle offre les avantages d'un produit 100% naturel, abondant et écologique. Une aubaine pour Wohlfahrt, qui n'en est pas à son premier recyclage horloger. En 1987, il mettait au point la première montre d'origine recyclée, l'*Echo Swiss*, en fer blanc. Fidèle à son concept de «recyclage primaire», il devait sortir successivement de son usine de Bienne la *Crash Watch* en canettes de Coca ou de bière écrasées et la *PET-Recycling Watch*, à base de bouteilles plastiques. Sa production est suivie de près par Greenpeace, l'un de ses meilleurs clients. En vente depuis juin 1998 en Suisse, la *Swiss Watch* s'apprête à débarquer en France. Côté design, elle restent bien ancrée au pays du fromage : les cadrans et les bracelets reprennent les motifs des croûtes d'emmental, les figures de l'alpage, les motifs des poyas. Un vrai retour au pays.

JURA

Roulez, Jurassiens

5 000 véhicules en 9 heures : les automobilistes jurassiens étaient roue contre roue pour être les premiers à traverser le tunnel des Rangiers, un des passages obligés de la Transjurane. Cette toute nouvelle A16, attendue depuis des années par le canton a été fêtée comme il se doit, au week-end de la Saint-Martin. Une véritable «*route*

politique» selon le conseiller fédéral Moritz Leuenberger, destinée à désenclaver la région, rapprocher les Jurassiens entre eux et préparer la connexion au réseau français, d'ici 2008. Les 23 premiers kilomètres ouverts, de Delémont à Porrentruy, ne sont qu'une première étape : d'ici 2020, l'autoroute devrait s'étendre sur 85 km, avec des portions à deux ou quatre voies, de Bienne à la frontière française. Grâce à la Transjurane, le temps de parcours entre Delémont et Porrentruy est d'ores et déjà réduit de moitié : un quart d'heure, contre une demi-heure auparavant. Prochain rendez-vous : 48 nouveaux kilomètres de voie express de Boncourt à la frontière bernoise d'ici une dizaine d'années. La tranche Moutier-Tavennes semble devoir être reportée aux années 2015, la priorité étant donnée par la Confédération au contournement de Bienne. L'addition, beaucoup plus élevée que prévu - septante millions du kilomètre - a été financée à 95% par le Conseil fédéral. En complément, le canton a quand même dû débourser 100 millions en dix ans. Une bonne affaire, à voir les sourires affichés à la sortie du tunnel des Rangiers.

ZÜRICH

À la santé de Saint Nicolas

Les amateurs de bière l'attendent chaque année comme le Père Noël : la *Samichlaus* est de retour sur les zincs suisses. Brassée une fois par an le 6 décembre, jour de la Saint-Nicolas (d'où son nom !), depuis sa création en 1979, elle fait l'objet d'une garde d'une année, avant sa mise en vente un an après jour pour jour. On peut la reconnaître à sa fameuse collerette qui indique l'année de sa mise en bouteille (avis aux collectionneurs). Cette bière ambrée existe en deux variantes de la même force (une version plus claire étant réservée à l'exportation). Une force inégalée : la *Samichlaus* réussit l'exploit de titrer son breuvage à 14°. C'est aujourd'hui la bière la plus forte du monde (dixit le Guinness des records depuis 1982) même si d'autres brasseurs ont tenté des coups de marketing depuis, sans parvenir à la détrôner. Car la bière ne se décrète pas. Elle défie les lois de la chimie depuis l'antique civilisation sumérienne : la contrarier, c'est risquer de voir son goût dénaturé. Simplement parce que la levure qui permet la transformation des sucres en alcool (le processus de fermentation) est elle même digérée par l'alcool qu'elle produit. Seule une sélection rigoureuse de souche de levure associée à une longue garde, permet de surprendre le consommateur sans décevoir l'amateur. Autre pays du houblon, la Suisse connaît l'une des gammes de bière les plus étendues du monde : de la plus alcoolisée, la *Samichlaus* à la Birell, une des bières sans alcool les plus vendues dans le pays. Toutes deux sont des productions fameuses de Hürlimann, un des chefs lieux de la

bière en Suisse. Une brasserie créée en 1836 à Zürich, au milieu des vignes, qui a pris son véritable essor à la deuxième génération : c'est Albert, le fils de Hans, le créateur de la maison, qui créa sa propre affaire en 1865, avant de s'agrandir plusieurs fois les années suivantes. Il en a coulé, de la bière, dans les chopes et les gosiers, jusqu'à cette *Samichlaus* de décembre. À consommer avec modération avec une bonne viande des Grisons.

En Bref

Les vents violents qui ont soufflé sur la Suisse fin octobre ont provoqué la mort de deux personnes. Les rafales ont atteint 100 km/h sur le Plateau, 129 km/h sur les hauteurs zürichoises et 241 km/h à la Jungfrau. En Thurgovie, 14 arbres ont été déracinés, bloquant plusieurs routes. Les courants d'ouest ont fait régner une température de 21° en ville de Lucerne alors qu'elle était seulement de 9° à Sion et 3° à Locarno.

Berne - Le traditionnel Marché aux oignons a attiré des foules dans la capitale. Le «Zibelemärit» réunit chaque année quelque 700 échoppes réparties dans le centre-ville. Selon la légende, la fête a pour origine un droit accordé aux cultivateurs fribourgeois pour les remercier de l'aide apportée dans la lutte contre un incendie en 1405.

Fribourg - Une nouvelle affaire de lait noir a éclaté dans le canton. Dix fois plus importante que celle de janvier, elle porte sur 1,5 millions de kilos de lait hors contingent. Plus de 25 paysans seraient impliqués dans cette affaire qui envenime les relations entre agriculteurs du Gibloux en Gruyère. Les noms d'oiseaux - «brebis galeuses» et autres «Judas d'Orsonnens» - volent bas dans la région.

Lausanne - La violence et la peur s'installent dans les remorques des bus. En 1997, les conducteurs ont signalé une trentaine d'incidents dont six avec violence physique. Les Transports Lausannois envisagent une présence préventive sur certaines lignes aux heures délicates.

Valais - L'abbé Pierre a décidé de remettre la «vigne à Farinet», dont il est propriétaire depuis janvier 1994. C'est par «*esprit de détachement*» que l'ecclésiastique français a décidé de se séparer des trois ceps de la plus petite vigne cadastrée du monde (1,67 m²).

Vaud - Roger Montandon repart à la conquête de l'Atlantique. Il le traversera pour la troisième fois en solitaire. Cette fois dans un canot pneumatique de 3,3 mètres de long, tiré par un cerf-volant de 3 m² de surface.