

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 31 (2004)  
**Heft:** 128

**Rubrik:** Pages fribourgeoises  
**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# Pages fribourgeoises

*Chochyètâ di j'Èmi dou patê fribordzê  
Athinbyâye dou trina d'oktôbre 2004  
À l'Ôtel dè Vela a Chinthâlè*



Présidence : Monsieur Placide Meyer, président cantonal

Ora l'è la kotherma, chu invitachyon dou komité kantonal, na vintanna dè mantinyârè è dè mantinyâr chè ch'on rètrovâ, du onz'arè, por on n'apèrô è goutâ inthinbyo dèvan l'athinbyâye. Hou dzin l'an j'ou dou pyéji dè dèvejâ avui di j'èmi ke rinkontron pâ chovin. L'apèrô irè ofè pè nothon viche-prèjidan, Metchi Marro è le goutâ pè la tyéche d'la chochyètâ. Duvè mantinyârè chè chchon èchkujâyè, iran pâ badèrè chi dzoua inke.

Ha tenâbya l'a keminhi in tsanthon. No j'an j'à on lordo pyéji d'oure, kotyè galéjè mèlodiye, tsantâyè pè le Kà dè Li dè Tsathi-Chin-Dèni. L'y a rin dè mèyà po kouâdre la binvinyète a chè dzin. Chi kà l'è j'ou rèmarhyâ kemin ch'è dè pè le prèjidan.

Placide Meyer, l'a chaluâ è kouâ la binvinyète a ti lè partichipin, partikulyiremin a nothon prèjidan d'anà, Francis Brodâ. Chu ha lanhya, le prèjidan rin omâdzo a trè mantinyâr k'no j'an tythâ por on mondo mèyà, in 2003, Oscar Moret ou mi d'avri, l'Abbé Henri Murith è Lèon L'Homme ou mi d'oktôbre. In lou mèmouàre, le prèjidan no yè on poème chu To lè Chin, dè Pierre Quartenoud. L'athinbyâye l'a akutâ chin avui rèchpè è chin brontyi.

Po chouèdre l'ouâdre dou dzoua, le chekretéro l'a la parola po yère le protokol d'la tenâbya dou trè dè novanbre 2002. Chi rapouâ l'è akchèptâ pèr aklamachyon è rèmarhyèmin a l'ôteu.

A chon toua, le novi boché, Robert Kolly bayè lè konto di j'an 2002 è 2003. La fortèna d'la chochyètâ chè montè, a 7.346.90 fran. Chu avi di kontroleu d'la Vevéje, hou konto chon aprovâ pèr aklamachyon è rèmarhyèmin ou bochè.

## Rapouâ dou prèjidan

Po keminthi, le prèjidan, Placide Meyer, rèlèvè la prèjanthe dè

Madamejala Laurence Kâye ke rèprèjintè la gajèta Le " Messenger " de Tsathi Chin Dèni. Du l'athinbyâye dou trè de novanbre 2002, yô dou novi minbro ch'on j'ou nomâ, le komité prèjidâ pè le viche-prèjidan, Metchi Marro, chè rèkonchtituâ :

Placide Meyer, prèjidan ; Michel Marro, viche-prèjidan ; Joseph Oberson, chekretéro ; Robert Kolly, bochè ; Marie-Thérèse Fragnière, Gérard Genoud è Michel Savary minbro. Po le konchèye reman, chon j'ou dèjinyi : Joseph Comba è Michel Marro. Kemin delègâ ch'on j'ou nomâ : Gérard Genoud, Suzanne Richard è Joseph Oberson.

Dinche rèkonchtituâ, le komité ch'è tot'a l'arà betâ a la tâtse, l'a rinkontrâ di rèprèjintin di gajètè " La Liberté " è La Grevire. Ch'è intèrèchi a l'archivâdzo di dokumin patê pè la bibyotèke kantonal è l'a bayi d'la dokumintachyon i komité di j'amikalè. L'a abordâ, po le premi kou la partichipachyon d'la chochyètâ ou " Salon des goûts et terroir ". Apri di mê de préparachyon, notha participachyon a ha fitha l'è j'ou rèuchête. L'a fê na chayête ou Glossaire dou patê a Noutsathi è l'a pu chè rindre konto dou travô k'chè fâ po le patê.

Prâ de patêjan l'an règrètâ ke le patê chi pâ j'ou inkrâ din la konchtituchyon fribordzêje. La komichyon k'chè okupâye d'la kultur è di bin di j'anhyan l'a rèkonyû ke le patê n'in fajê partya, ma ne puyan pâ le chitâ cholè. Lè moyin po tsèvanhi le patê chon inke, chàbrè a trovâ la mèyâ choluchyon po le fére.

Din lou rapouâ, lè rèprèjintin di j'amikalè l'an bayi konyechanthe di j'aktivitâ è di j'animachyon po lè dou j'an pachâ. A pâ lè j'athinbyâyè, i fan di lotô, di dyu de kârté, di vèyè, di chayètè è chuto di kour po lè dzouno è min dzouno, in Grevire è in Vevêje. Le tsan è lè pithè de tèâtre prinnyon na granta pyèthe din l'animachyon. In Grevire, l'an organijâ na granta fitha a La toua è na rinkontra de tsan a Châlè, po markâ lè vint'an d'ègjichtanthe de lou chochyètâ. I mereton bin di fèlichitachyon po la rèuchête de hou manifèchtachyon.

Metchi Marro no devejè di " Goûts et terroir " po 2005. L'y a onkora rin de riyâ, ma lè rèchponchâbyo de ha manifèchtachyon cholichiton rè la prèjanthe di patêjan.

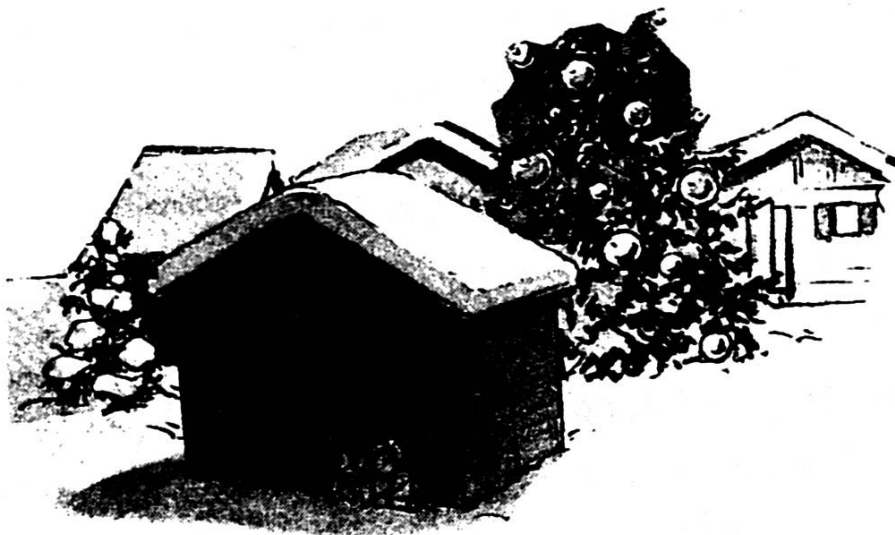
Chu invitachyon dou prèjidan, no fournin ha tenâbya in

tsanthon.

Apri hou dèlibèrachyon, vo konprindrê k'l'y onkora prà a fère po mantinyi chi bi l'èretâdzo dè nothè j'anhyan.



Le chekretéro : Joseph Oberson



#### COMMENT TRAITE -t-on LES OLIVES ?

Les olives vertes sont cueillies avant la maturité et conservées dans la saumure; les olives complètement mûres sont noires récoltées de novembre à mai, ébouillantées et conservées dans l'huile.

A Nyons, près de Vaison-la-Romaine, des vergers, on récolte et on prépare les meilleurs olives du monde. Les oliviers sauvages sont des arbres tortueux, peuvent vivre 1000 ans, au bois imputrescible.

Pressées à la meule, sans atteindre le noyau, les olives donnent d'abord de l' "huile vierge" (pure et chère); la deuxième pressée donne une qualité fine; la troisième, de qualité moindre, est gardée par les cultivateurs pour leur consommation; de la pâte restante, on fait une quatrième pressée, utilisée pour l'éclairage ou dans la fabrication du savon.

Ce n'est pas tout. Les noyaux et la pulpe sont ensuite séparés : les pulpes pour les engrais ou les combustibles; avec le bois des noyaux pressé, on fait de l'huile destinée à l'industrie. Finalement, les restes du bois des noyaux servent à attiser le feu dans les fours à pain.