Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand

Band: 31 (2004)

Heft: 128

Artikel: Chochyètâ di j'Emi dou patê fribordzê : athinbyâye dou trina d'oktôbre 2004 : à l'Ôtel dè vela à Chinthâlè

Autor: Oberson, Joseph

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-244735

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: 05.12.2025

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'àrè, 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 badêrè chi dzoua inke.
Ha tenâbya l'a keminhi in tsanthon. No j'an j'à on lordo pyéji d'oure, kotyè galéjè mèlodiyè, tsantâyè pè le Kà dè Li dè Tsathi-Chin-Dèni. L'y a rin dè mèyà po kouâdre la binvinyête a chè dzin. Chi kà l'è j'ou rèmarhyâ kemin ch'è dê pè le prèjidan.
Placide Meyer, l'a chaluâ è kouâ la binvinyête 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'âvri, l'Abbé Henri Murith è Lèon L'Homme ou mi d'oktôbre. In lou mèmouàre, le prèjidan no yê on poême chu To lè Chin, dè Pierre Quartenoud. L'athinbyâye l'a akutâ chin avui rèchpè è chin brontyi.
Po chouêdre l'ouâdre dou dzoua, le chekretéro l'a la parola po yêre le protokol d'la tenâbya dou trè dè novanbre 2002. Chi rapouâ l'è akchèptâ pèr aklamachyon è rèmârhyèmin a l'ôteu.
A chon toua, le novi bochê, Robert Kolly bayè lè konto di j'an 2002 è 2003. La fortena d'la chochyètâ chè montè, a 7.346.90 fran. Chu avi di kontroleu d'la Vevéje, hou konto chon aprovâ pèr aklamachyon è rèmârhyèmin ou bochè.

<u>Rapouâ dou prèjidan</u>

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

Madamejala Laurence Kâye ke rèprèjintè la gajèta Le " Messager " dè Tsathi Chin Dèni. Du l'athinbyâye dou trè dè 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, bochê ; Marie-Thérèse Fragnière, Gérard Genoud è Michel Savary minbro. Po le konchèye reman, chon j'ou dèjinyi : Joseph Comba è Michel Marro. Kemin dèlègâ 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 dè prèparachyon, 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.

Prà dè 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 rèkonyū 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 mèyà choluchyon po le fére.

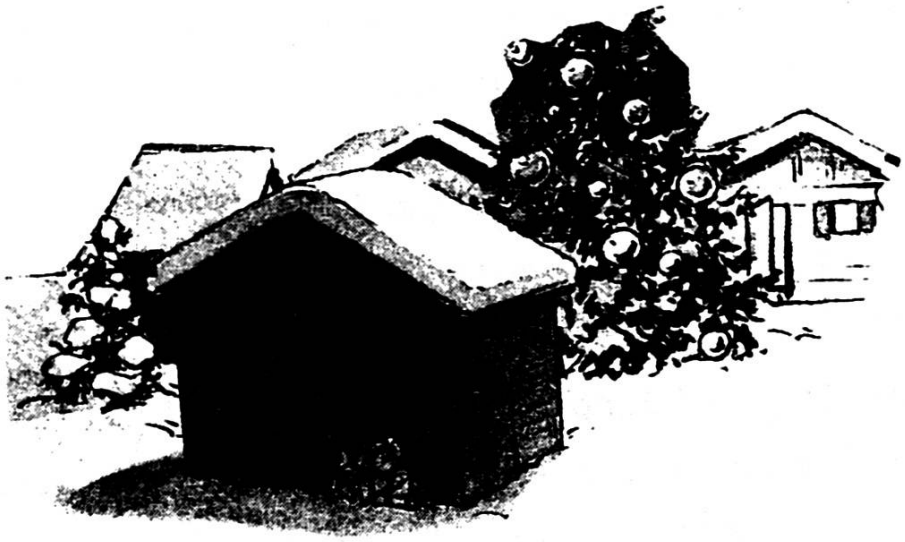
Din lou rapouâ, lè rèprèjintin di j'amikalè l'an bayi konyechanthe di j'aktivitâ è di j'animachyon po lè dou j'an pachâ. A pâ lè j'athinbyâyè, i fan di lotô, di dyu dè kârté, di vèyè, di chayêtè è chuto di kour po lè dzouno è min dzouno, in Grevire è in Vevéje. Le tsan è lè pithè dè tèàtre prinnyon na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

Metchi Marro no dèvejè di " Goûts et terroir " po 2005. L'y a onkora rin dè riyâ, ma lè rèchponchâbyo dè 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 fére 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, pouvent 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.