

Quatrième génération au Tivoli de Châtel-Saint-Denis

Changement en douceur

Nicolas Michel Bientôt centenaire, l'établissement châtelais, Mecque de la fondue, a été repris par Sarah, fille du patron qui prend la retraite.

«Je ne vais rien changer au concept gastronomique», assure Sarah Colliard, la nouvelle tenancière du Tivoli, à Châtel-Saint-Denis. Fille du couple qui a exploité l'établissement depuis 1972, elle connaît la chanson. «J'y ai été occupée comme fille de buffet, pendant une année en 1996, mais j'y travaille depuis le mois d'octobre avec mes parents à plein temps. Et ça fait près de cinq ans que je travaille comme extra au service pendant les week-ends.» Le concept est simple: fondue, assiette du jour et petite carte de mets traditionnels. «La fondue, c'est 85 à 90% du chiffre d'affaires de la cuisine.» On ne change pas une équipe qui gagne. Et pas d'exotisme: «Que la fondue moitié-moitié, qui est de justesse devant la spécialité bien fribourgeoise, la pur vacherin», précise Robert Colliard, le père de Sarah.

Le cafetier à la retraite active est le petit-fils du fondateur de ce temple de la fondue, Joseph Colliard. L'ancêtre avait racheté la forge du chef-lieu du district de la Veveyse pour en faire une auberge. A l'époque, la fondue n'était pas encore un plat prisé par une foule de gourmets mais un plat simple de paysans et d'armailles. Aujourd'hui, des clients indigènes viennent déguster la spécialité de l'établissement mais aussi des gourmets d'ailleurs – «notre clientèle est plus vaudoise et valaisanne que locale» la carte des vins en témoigne – «et même de Suisse allemande», ajoute Christiane Colliard, la maman. Le Tivoli transpire chaque année douze tonnes



Sarah, la nouvelle tenancière, Christiane et Robert Colliard: tous les samedis une bonne fondue.

de fromage de la région en ce succulent et si convivial met qui a fait la renommée de l'établissement.

Tout, en fait, contribue à assurer la pérennité du succès du Tivoli, jadis appelé Café de la Gare. «C'est d'abord l'accueil», affirme Christiane Colliard. Chaleureux, familial, grâce aussi au personnel d'une gentillesse et d'une serviabilité exemplaires. Et il y a ce décor, à nul autre pareil. Dès les années cinquante, les premières boiseries ont embelli le lieu et, en 1974, Roland Ney a ajouté les sculptures de la deuxième salle. Les boiseries brutes ont été remplacées par des panneaux sculptés par l'artiste bernois, originaire de la Tour-de-Peilz qui a travaillé sur place, les jours de fermeture. Scènes de la vie rustique, celle des montagnards, des braconniers, des sportifs, de la famille Colliard. Tout Châtel et ses personnages les plus en vue y sont passés en revue. Un pro-

verbe en patois figure sur un des panneaux qui résume l'esprit du mandant de cette magnifique chronique: «Les montagnes ont fait les armaillies, les armaillies ont fait le pays.»

Sonnailles et chenailles pendues au plafond complètent ce tour du monde de Châtel et des Colliard. Une famille intimement liée à la Fête des Vignerons: Robert, le deuxième tenancier, à l'époque cafetier et conseiller national, y a chanté l'inoubliable solo du Ranz des vaches. C'était en 1927. Et dans l'incontournable groupe des armaillies, toujours au moins cinq Colliard, dont souvent le chef de troupeau, raconte fièrement Robert, le tout jeune retraité. Pas étonnant, dès lors, que la manifestation figure en bonne place dans le décor du Tivoli.

Sarah Colliard (33 ans) a une formation d'employée de commerce qui,

entre différents postes à responsabilités, a consacré une bonne partie de son temps à la découverte du monde. «Lorsque, cet été, je prendrais mes trois semaines de vacances, ce sera pour découvrir quelques pays que je n'ai pas encore visités.» Mais, d'ici-là, on la verra au Tivoli. «Il faut être présent. Les gens apprécient la présence de la patronne», affirme cette jolie et longiligne femme, issue d'une lignée de lutteurs à la culotte, souvent couronnés fédéraux. A voir l'engouement des clients pour le Tivoli (90 places au rez, 60 à la salle au 1^{er} étage qui est rarement utilisée et consacrée à des assemblées), la nouvelle cheffe des lieux, restauratrice diplômée, n'aura guère de peine à garder l'établissement mythique sur les rails du succès.

Auf Deutsch

Seite 7

EDITORIAL

Responsabilité à l'américaine

A chaque fois que les USA tapent gaiement sur la Suisse, on peut s'imaginer des anglicans américains et blancs et leur prédilection pour des bures blanches qui vont au-delà de leur objectif premier. Dommage seulement que l'actuelle expédition punitive US soit différente, car, ironiquement parlant, la Suisse se trouve dans un processus profond d'américanisation: la quête d'une santé absolue remplace lentement l'art de la discussion large sur la société et la politique. Au fond, une «osmose de la croyance» entre la religion et la santé s'est installée. On ne peut guère contester que le studio de mise en forme soit devenu église, le tapis de course un banc pour prier et le bar de protides un autel. Le dimanche, les églises sont vides et les centres de fitness bondés. Le résultat est une masse de gens quasi majoritaires répétant le «Notre père de la santé» pour faire bénir un corps sans défaut. Cela implique une perte rampante de la responsabilité individuelle et de l'aptitude à se faire plaisir. En transférant sa propre responsabilité au collectif, on se prive de ce qui fait une vie de Suisse normal. Est-ce que cela vaut la peine? Quoi qu'il en soit, responsable de pupilles, on est légitimé à toujours mettre la faute sur les autres. A l'américaine.

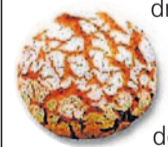
Romeo Brodmann

A LA CARTE

Pain de seigle valaisan AOC

Lancement au pied du Cervin

Le délai transitoire de cinq ans permettant aux boulangers de s'adapter au cahier des charges du Pain de seigle valaisan AOC échoit ce ven-



dredi 27 février. Une grande fête au pied du Cervin célébrera l'aboutissement de la démarche vers une reconnaissance bien méritée de ce trésor du terroir. Le pain répondant au cahier des charges enregistré à Berne aura le droit de porter l'appellation «Pain de seigle valaisan / Walliser Roggenbrot».

www.paindesseiglevalaisan.ch

Consommation de bière

Les Autrichiens ont battu les Allemands

Les Autrichiens ont devancé l'an dernier leurs voisins allemands en terme de consommation de bière. Selon l'association autrichienne des brasseries, la consommation par habitant a atteint 109,3 litres en 2008. Durant le même laps de temps, les Allemands n'en ont descendu que 108 litres. L'Autriche ravit ainsi à l'Allemagne le titre de «vice-champion du monde», juste derrière la République tchèque.

Les Helvètes font un tabac au Salon de l'agriculture de Paris

Une présence suisse très remarquée

Le Salon de l'agriculture de Paris a ouvert ses portes, samedi dernier à la Porte de Versailles. C'est une vitrine de l'agriculture française et de ses différentes filières, mais c'est aussi une plate-forme où se profilent non seulement les régions de France et de Navarre mais également plusieurs pays étrangers. Un rendez-vous que la Suisse a pris l'habitude de ne pas manquer.

L'efficacité de plate-forme promotionnelle que représente la Salon de l'agriculture de Paris qui se tient du 21 février au 1^{er} mars n'est plus à démontrer. La Suisse y est d'ailleurs représentée depuis plusieurs années. Lors de cette édition, on y remarquait la présence d'un certain nombre de partenaires dont Suisse Tourisme, la Région du Léman, les Produits du terroir du

Pays de Fribourg, Art de vivre, l'Interprofession du Gruyère, l'Interprofession du vacherin fribourgeois, Appenzeller, Emmentaler, l'Etivaz, Tête de Moine et Sbrinz. Outre de petits stands de vente pour tous ces excellents fromages, sans oublier les goûteuses spécialités de charcuterie vaudoise, la Suisse exploite, dans l'enceinte du salon, un restaurant qui ne désemplit pas durant les neuf jours que dure la manifestation.

Samedi dernier, jour de l'ouverture, on faisait déjà la queue au stand suisse où l'on a opté pour la simplicité et la sobriété en ne proposant que la fondue moitié-moitié et des assiettes de charcuterie, le tout escorté de vins vaudois (un chasselas et un gamay de Kursner Frères à Féchy). «Nous servons plus de 4000 fondues en neuf jours», explique Jean-Nicolas Philipona, président de Produits du Terroir du Pays de Fribourg, qui n'est pas peu fier de constater le succès que se taillent les produits présentés et qui poursuit: «L'important est que les gens

qui viennent nous voir puissent ensuite retrouver ces produits auprès de leur laitier de quartier. C'est ainsi que plusieurs dizaines de fromageries parisiennes distribuent, entre autres, notre fameux mélange de fondue moitié-moitié.»

Accueillis au stand de la Suisse par des professionnels de la restauration vêtus de costumes folkloriques, les visiteurs apprécient visiblement cette ambiance bon enfant. Pour le tourisme suisse, le Salon de l'agriculture qui accueille chaque année plus de 600000 visiteurs est également un tremplin très intéressant. Suisse Tourisme y distribue, notamment, sa brochure «Eté à la montagne». Le succès de la Suisse à Paris est d'autant plus remarquable que la concurrence ne fait pas défaut. Toutes les régions de France y sont en effet représentées en force confirmant avec éclat que l'Hexagone et ses artisans de bouche forment un véritable pays de cocagne. Mais les pays étrangers, logés dans le hall 3 «Agricultures & délices du monde» ne sont pas en reste. aw



Jean-Nicolas Philipona, président des Produits du Terroir du Pays de Fribourg et le «visiteur surprise» Tobias Zbinden, trésorier de GastroSuisse.