

ROMONT

Le XV^e succède au bar Coconuts

■ Avec la fermeture du Coconuts, à la route de la Belle-Croix, Romont perdait un bar apprécié des noctambules de la région. Ils peuvent désormais se consoler en découvrant le XV^e, ouvert depuis peu. «Ça démarre gentiment. Les Romontois sont contents d'avoir un nouvel endroit où sortir», constate le responsable, Robert Bueno, 29 ans.

Comme celui de ses «cousins», le XX^e (Fribourg), le V^e (Vevey), le III^e (Bulle) et le X^e (Payerne), l'intérieur du XV^e présente un aspect épuré et moderne. Le bistrot romontois fait la part belle aux tons sombres, au bois, à la brique et au béton. Autre point commun entre les bistrotts: l'état d'esprit. «Nous voulons des prix justes, par exemple, explique Daniel Savary, patron des cinq bars. Nous proposons aussi régulièrement des concerts ou des soirées DJ et des expos.»

Chaud, le Romontois

Reste que chacun des cinq établissements possède son identité propre et est adapté aux envies des clients du lieu. «A Fribourg, par exemple, le cidre se vend très bien. Il y a beaucoup de Suisses allemands. A Vevey, en revanche, pas du tout», sourit Daniel Savary. Qui ajoute avoir remarqué que le Bullois est curieux, le Payernois méfiant, tout comme le Veveysan. Et le Romontois? «Un peu froid au premier abord. Mais, ensuite, il devient très chaud!»

Questionné sur le choix du cheflieu glânois pour implanter son cinquième bar, le propriétaire n'hésite pas une seconde. «Romont est une ville pleine de potentiel, appelée à se développer. D'un point de vue plus personnel, mes parents y habitaient et mon grand-père en a été syndic. C'est un retour aux sources...»

Pour la suite, le Gruérien d'origine n'entend pas en rester là. Mais il se laisse le temps de «digérer» les petits derniers, Payerne et Romont. «Nous avons pas mal développé les infrastructures. Maintenant, c'est au tour des gens.» Ainsi, quelques collaborateurs – sur une quarantaine au total – sont actuellement formés pour être à même de s'occuper des futurs bébés. Une recette déjà appliquée, puisque tous les responsables actuels ont débuté au XX^e avant de voler de leurs propres ailes.

AB

EN BREF

Les CFF modernisent leur réseau natel à Romont

Les Chemins de fer fédéraux (CFF) mettent actuellement aux normes européennes leur réseau de transmission de données sans fil train-sol. Dans ce cadre, ils comptent installer deux antennes GSM-R (rail), montées sur un mât de 12 m, à la gare de Romont, peut-on lire dans la *Feuille officielle* d'hier. Une station de base sera aussi installée dans une nouvelle cabine technique. «Il s'agit de notre propre réseau natel, explique Jean-Philippe Schmidt, porte-parole de l'ex-régie fédérale. Il nous permet d'échanger des données liées à la sécurité: signalisation, échange de données vocales et d'informations diverses entre les gares et les trains.»

Election complémentaire à l'Exécutif de Rue

Retour aux urnes pour les citoyens de Rue. A la suite de la démission de la conseillère communale fraîchement élue Odile Rigolet, l'Exécutif recherche un candidat pour compléter ses effectifs. Les listes sont à déposer au secrétariat communal jusqu'au lundi 26 janvier, à midi. L'élection proprement dite est fixée au dimanche 8 mars. En cas de candidature unique, elle sera tacite.

LE CAFÉ TIVOLI À CHÂTEL

L'anagramme de «I lov'it»!

Non, le Café Tivoli ne deviendra pas une pizzeria. A quelques heures de passer la flamme à leur fille Sarah, Robert et Christiane Colliard rient encore de la rumeur qui a mis en émeute Châtel-Saint-Denis. Ce temple-là restera celui d'une fondue courue par les stars, de Bourvil aux Chaplin, comme par le commun des gourmands.



Jessica Genoud

Le Café Tivoli, une institution que Christiane et Robert Colliard confient à leur fille Sarah

■ Il a beau être trois heures de l'après-midi, c'est toujours le coup de feu au Tivoli, l'un des grands temples à fondue de Châtel-Saint-Denis. Le personnel virevolte, caquelons à la main. En ce mardi de fin décembre, le bal donne le tournis. On s'étonne: «Quoi! Les gens mangent encore, à cette heure-ci?»

A quelques tours d'horloge de transmettre officiellement la flamme du réchaud à leur fille Sarah, 33 ans, Robert et Christiane Colliard s'étonnent qu'on s'étonne: «Bien des gens montent aux Paccots pour skier. Ils ne mangent pas à midi pour profiter des pistes et du soleil. Quand ils redescendent, ils ont faim et ils s'arrêtent pour la fondue!» Bref, passer à Châtel sans manger une fondue, c'est un peu comme aller à la messe sans communier...

Une affaire de famille

Aucune nostalgie dans leurs yeux. Robert, 63 ans, heureux d'avoir réchappé d'un infarctus surgi en plein été, et Christiane, 59 ans, ont pris la décision «dans la sérénité», voici deux ans. «Je continuerai à ne rien faire. Ma femme fera le jardin!» rigole Robert, Robi pour les amis et le Tout-Châtel, en regardant tendrement Cricri, sa tendre moitié.

Yeux bleus lumineux, blondeur tout soleil, sourire charmeur, comme sa mère, Sarah est une moitié-moitié Colliard-Perroud pure laine. «Elle a la tête sur les épaules, elle a fait deux fois le tour du monde!» s'émerveille son père. «Je connais les clients, le personnel, dont la majeure partie poursuivra l'aventure avec moi. Un bistrot, ça ne marche pas tout seul. Je sais à quoi m'attendre», dit-elle, heureuse, dans ce défi, de pouvoir compter sur Marlène Perroud, sa cousine.

Des hôtes célèbres

«Au fil du temps, on a pu compter sur une clientèle fidèle. Il y a par exemple des gens qui viennent d'Alsace et vont skier en Valais, mais qui s'arrêtent chez nous chaque année. On a eu des vedettes, Adamo, Richard Anthony, Anémone, Julien Lepers, Recrosio... Il y a aussi eu Bourvil, Sophie Desmarets... La semaine passée, les petits-enfants de Charlie Chaplin sont venus. On était très touchés», raconte Christiane. Célèbres ou inconnus, inconditionnels ou de passage,

«On part sans regret, parce que ça reste dans la famille», confie Robert.

Et quelle famille! Le Tivoli, qui portait jadis l'enseigne de Café de la Gare, dans l'attente d'une hypothétique gare CFF à Châtel-Saint-Denis, sur l'axe Lausanne-Berne, a été fondé voici cent ans par le trisaïeul de Sarah, son arrière-arrière-grand-père, Joseph Colliard. Il avait acheté le bâtiment, une ancienne forge, non pas pour en faire un café, mais pour y établir le QG du Parti radical devenu indésirable dans le bistrot

les clients sont traités à la même enseigne. «Ce qui nous fait plaisir, c'est que ceux qui viennent au Tivoli nous choisissent.»

Et puis, il y a la table des «pedzes», à l'entrée, qui grandit au fur et à mesure qu'arrivent les gens. Cette table est en quelque sorte le «comité d'accueil» du Tivoli: il y a toujours quelqu'un, là autour, pour vous appeler par votre prénom ou vous faire la bise...

«Autrefois, je connaissais tous les gens de Châtel. On les appelait

d'à côté. Bien que ce dernier se soit ravisé, Joseph Colliard a décidé de faire un café de cette bâtisse, surtout qu'il avait l'espoir de voir se construire la gare. Qui, finalement, voit le jour à Palézieux!

De Robert à Robert

A la mort de Joseph, en 1937, le café, déjà célèbre et brasseur d'idées, revient à son fils, Robert. Il prend alors le nom de Tivoli, comme les fameux jardins de Paris, allez savoir pourquoi! «Notre» Robert Colliard a son idée. L'anagramme de Tivoli, c'est «I lov'it». Pas très patois de la Veveyse, mais faut-il une autre explication?

Grande pointure politique, défenseur infatigable de la paysannerie, partisan avant l'heure du suffrage féminin, Robert Colliard (1887-1971) reste, dans la mémoire collective, comme le chanteur magnifique de la Fête des Vignerons de 1927 à Vevey et son maître armanni en 1955. Il est aussi le fondateur, en 1922 à Châtel-Saint-Denis, de la première section du Parti agrarien fribourgeois, le PAI, mouvement qui s'étend à la Veveyse et au canton, et qui, encore aujourd'hui à Châtel, garde cette coloration particulière, même s'il s'est fondu dans l'UDC.

Forte personnalité, figure emblématique d'une Veveyse entre Rhône et Préalpes revendiquant son indépendance d'esprit, Robert Colliard a été syndic, député et conseiller national.

De Châtel à New York

A sa mort, son petit-fils, prénommé comme lui, reprend le Tivoli. «Alice, ma grand-mère, a fait la transition jusqu'en automne 1972. Elle s'était rendue célèbre à la Foire internationale de New York de 1964, au pavillon suisse, où il y avait un chalet. Elle y avait lancé la fondue au vacherin.» Un succès quasi planétaire, que rappelle une table gravée, dans le café, décoré, dans les années 1954-1971, par Roland Ney, Cyprien Genoud ayant assuré la relève.

«J'avais 26 ans quand j'ai repris le café. Je travaillais dans les produits pétroliers avec mon père, Maurice. Ma femme avait 23 ans. Un bébé était en route. En 1973, elle avait sa patente. Mais, pour nous, ce monde restait une découverte. En ce temps-là, on avait un calot à mazout par étage, un évier en pierre, pas de machine à laver la vaisselle, la cuisine était au-dessus. On ne servait que de la fondue et de la viande séchée. Il venait toujours plus de monde. Alors, on a diversifié la carte, agrandi, jusqu'à doubler la capacité d'accueil, en 1974.»

Et la recette de la fondue, alors? «On fait tout "minute", jamais rien à l'avance, que des bons fromages, quatre sortes de vacherin, de laiterie et de montagne. La plus grosse ration qu'on ait mise dans un caquelon, c'était pour cinq personnes», dit docement Robert, maître ès caquelons, moitié-moitié ou pur vacherin.

Marie-Paule Angel

par leurs sobriquets. Aujourd'hui, la ville a tellement grandi...» Mais les clients viennent de partout, de Genève comme du Valais. «Beaucoup sont étonnés quand je viens leur dire bonjour à table. Ils n'ont pas l'habitude de ce geste de bienvenue», dit Christiane. «Je ne sais pas comment ça a pris, mais la rumeur a couru, quand la nouvelle s'est répandue qu'on se retirait, que le Tivoli allait devenir une pizzeria. Je ne vous dis pas la tête des gens!» rigole Robert.

MPA