

Pour des vieux
heureux

Mon cher Mimile,

Toi, qui es militant d'Uniterre, tu connais bien Léon Chatagny, prêtre à Romont. Tu me l'as confié: «Un curé comme on en fait plus, proche des faibles et qu'il fait bon rencontrer.» Léon a pris sa plume du dimanche pour chanter les louanges des soignantes et soignants qui font de leur mieux dans les homes de ce pays. J'ai lu sa lettre dans *L'Écho Magazine*. J'applaudis des deux mains.

Résident, depuis neuf ans déjà, d'une de ces «cages aux vieux» comme certains les appellent, j'admire ces personnes portugaises, africaines ou de chez nous qui se dévouent jour et nuit pour notre bien-être. Elles n'ont pas des salaires de ministre, pour un métier difficile, lourd et déprimant parfois.

Un homme n'est bien sûr pas un Club Med, ni non plus un goulag, sous surveillance vidéo. La vie y est simple et confortable. On y vieillit bien et lentement, à la manière des escargots. On est loin de ces hospices d'autrefois qui puaien l'urine, avec ses vieilles et ses vieux entassés sur des bancs de fortune, dans les corridors, en hiver, alors que leurs chambres de six lits restaient fermées en journée.

Je remercie les équipes de cuisine pour nous avoir gratifiés pendant les fêtes de plats goûteux, colorés, ensoleillés, qui auraient régalé même les anges. Quant à l'ordinaire, il m'arrive de mettre des bémoles. Le grand chef Daniel Fragnière me disait amicalement que sa profession est devenue compliquée, avec les régimes pour diabétiques, végétariens, végétaliens, avec les véganes qui ont raison de lutter contre la torture animale, mais non pas de caillasser et semer la haine du boucher. Le respect, c'est l'âme de la cuisine.

J'ai relevé avec plaisir dans *Le Républicain* la parole du préfet d'Estavayer adressée aux foyers de la Broye: «Le bien-manger est l'un des derniers plaisirs des vieux.» C'est vrai.

Ça me rappelle l'ami Denis Clerc, élu au Conseil d'Etat en 1971. Directeur de la Santé, la première plainte qu'il trouve sur son bureau provenait de l'hospice de Tavel où passaient leurs derniers jours, les domestiques de campagne et les servantes de ferme de la Singine. Ces gros travailleurs s'étaient nourris, la vie durant, du salé de la borne, de la saucisse de St-Ours, de la tétine du Lac-Noir. Et les voilà assis devant des assiettes insensibles au terroir local pizzas végétariennes, pasta carbonara de hors les frontières, morues d'Espagne, tomates de Chine. Leurs estomacs criaient: pitii! Denis se rend sur place. Il est reçu comme un diable dans le bénitier. «Ce que l'on mange ici, ne vous regarde pas.» Denis n'est pas homme à se laisser marcher sur les pieds. «Vous, les diététiciennes, vous êtes les pires ennemies de la Création.»

Mon cher Mimile, nous voilà tous les deux avec une année de plus au compteur de la vie, qui se rétrécit au fil des jours. Dire que nous faisons la nonantième. Soyons heureux d'être ce qu'on est, et de savoir regarder le bon côté des choses.

Nos amis de Châbles, Rose-Marie et Gilles nous souhaitent une croisière somptueuse pour 2019 avec des yeux tout neufs. Ils ont passé Noël en famille dans une cabane forestière. Les fûts de chêne et des épices centenaires leur ont donné la sensation d'être dans

une grandiose cathédrale où chouettes et hulottes jouaient les grandes orgues.

Cécile de la poste m'a apporté une délicieuse bûche de Noël que j'ai partagée avec les deux veilles Aline et Françoise.

Bernard, l'ancien pintier de la Couronne est sorti d'un coma de vingt-trois jours. Il doit ce miracle aux savants médecins du Cantonal, à son épouse Gisèle et à la Vierge de la grotte de Romanens. Il fait plaisir à voir.

Gérard des Reybes a terminé 2018 avec un large sourire. La 35^e et dernière désalpe a été commentée par le grand journaliste Philippe Hwiler. Grâce à eux deux, Radio Fribourg a obtenu le premier prix de l'Union suisse des paysans qui avait mis sur pied ces reportages. Gérard est ravi d'avoir pu serrer la main de ses collègues de Nidwald et du Toggenburg.

Quant à Zizi du Chevreuil, elle a fait le Vietnam du nord au sud avec son fils Philippe. Elle en revient éblouie par la beauté des paysages, l'accueil des habitants et les crevettes incomparables de la mer de Chine.

Mimile, adieu. Bonne année, la santé surtout, le paradis à la fin de tes jours, mais le plus tard possible.

TA LOUISE DU PERCHOIR

PUBLICITE



Derrière des marques au succès croissant, des jeunes entrepreneurs gonflés à bloc

Chez Denis, La Petite Tribu, La Petite Fabrique, Extended. Ces quatre enseignes prennent de l'ampleur dans le paysage économique régional. Leurs créateurs? De jeunes **Gruériens** et **Glânois** qui font ce qui leur plaît.

PHOTOS CHLOÉ LAMBERT ET ANTOINE VULLIQUOUD, TEXTES CLAIRE PASQUIER

DENIS GROSSRIEDER, 30 ANS, À VUADENS. «J'ai démarré avec moins 600 francs sur mon compte en banque. Je travaillais chez mon papa pour payer mon loyer.» Le Glânois Denis Grossrieder, tout juste 30 ans, a parcouru un bout de chemin depuis.

Formé comme cuisinier à l'Hôtel de Ville de Fribourg, il a lancé Chez Denis, des terrines de viande, de poisson et de légumes, il y a six ans. «Je travaillais à la Pinte des Mossettes. Comme l'établissement ferme l'hiver venu, je devais m'occuper.» Depuis un an et demi, il vit de cette activité et a même engagé une employée en septembre qui l'aide dans son laboratoire de Vuadens. «En 2018, nous avons produit 32 000 terrines. Ça peut paraître beaucoup, mais c'est la quantité journalière ou hebdomadaire d'une production industrielle.»

Pourquoi avoir développé ce produit en particulier? «La terrine, c'est l'essence même du travail de cuisinier: de la viande nécessitant une longue cuisson et donc peu utilisée, qui devient intéressante grâce au savoir-faire et à l'imagination.» D'un prix de 7 fr. 50 à 12 fr. le bocal de 125 grammes, les terrines sont déclinées en douze saveurs. Il met un point d'honneur à se fournir chez les producteurs du coin. «Cela n'a pas de sens de faire des terrines de saumon alors qu'il y a de la truite à Neirivue.» Denis Grossrieder propose quatre recettes permanentes, tandis que le reste change au gré des saisons. Cet hiver, les gourmets peuvent par exemple tester la Volaille, agrumes et thym ou l'Effiloché de cochon au miel et épices. «Les terrines sont disponibles dans plusieurs dizaines d'épicerie et de magasins du canton et en Suisse romande.»

Malgré les heures de travail que l'on ne compte pas, les doutes et les mois de janvier et février plus difficiles pour les affaires, le futur papa ne reviendrait pas en arrière. «Je pensais que cuisiner uniquement des terrines allait m'ennuyer, mais pas du tout. La commercialisation et cette quête de toujours vouloir faire mieux sont très stimulantes.» En tant qu'indépendant, le piège est de partir dans tous les sens, estime-t-il. «Et il n'y a personne pour te recadrer», sourit Denis Grossrieder. Lui peut toutefois compter sur son papa.

L'année qui commence sera celle de la pérennité: «Je suis désormais responsable de quelqu'un d'autre que moi, mon employée.» D'ici quelques années, le Bullois d'adoption se verrait bien faire partie d'une coopérative avec plusieurs producteurs. «Nous aurions une surface de vente commune, des laboratoires contigus.»

LAURA GAMBONI, 27 ANS, À BULLE. Laura Gamboni est d'une nature fonceuse. Alors elle n'a pas hésité deux fois quand l'occasion d'ouvrir une boutique pour bébé s'est présentée. Avec un *crowdfunding* lancé en 2017, elle récolte 10 000 francs. De quoi payer les loyers durant son installation, les aménagements et l'ameublement de son enseigne bulloise.

«Tout a commencé durant ma grossesse en 2015.» La Touraine se met à confectionner de petits sarouels, bavoires et shorts pour bébés. «Au départ, je ne savais même pas changer le fil sur la machine à coudre», se souvient-elle dans un éclat de rire communicatif. Habile de ses mains, l'horticultrice de formation sait aussi manier les réseaux sociaux: «J'ai posté des photos de mes créations et ça a décollé.» Ses vêtements sont alors disponibles sous le nom de Ketchup & Mayo chez Histoire de cœur à Bulle et Dédé et Charlotte à Fribourg. «Ça a servi de tremplin.» Le nom de son magasin lui est venu en pensant à sa petite famille. «Je me suis toujours dit qu'un jour j'aurais ma petite tribu. Et puis, c'est un terme avec lequel on peut jouer.» En témoigne son logo, un dessin de tipi.

Depuis cet automne, ses vêtements sont vendus sous la marque La Petite Tribu, «pour simplifier les choses». Le fait main plaît particulièrement à sa clientèle fidèle. «Les gens adorent me voir installée à ma machine à coudre en arrivant dans la boutique. Dans une ville de cette taille, j'ai l'impression qu'on a besoin d'un retour à la proximité.» Les autres habits, jouets et accessoires qu'elle propose sont issus de petites marques d'artisans-créateurs. «J'ai beaucoup d'articles qui viennent de France où le domaine est très développé.»

Pour une première boutique, la jeune femme de 27 ans n'aurait pas rêvé mieux: «J'ai de la chance d'avoir un loyer modeste et de compter sur le soutien de mes proches qui participent tous à l'aventure.» Et de mettre en évidence l'importance des réseaux sociaux. Instagram surtout: «C'est un moyen de communication gratuit. Je joue tout là-dessus. Il y a vingt ans, mon papa qui est paysagiste devait mettre une annonce dans le journal pour faire de la pub...» Ce qui lui plaît le plus dans le travail d'indépendante? «La liberté des choix. Horaires, marchandises, il n'y a personne au-dessus pour me dire quoi faire.»

Dès le mois de mars, Laura Gamboni va tout proposer en ligne. «C'est presque comme si j'ouvrais une deuxième boutique.» A moyen terme, elle envisage de quitter son «cocoon» pour ouvrir quelque chose de plus grand, toujours à Bulle.



ENTREPRENEURIAT. Au premier abord, Denis le cuisinier, Laura l'horticultrice, Vanina l'ingénieure en technologie du vivant et Robin le tatoueur n'ont pas grand-chose en commun. Les quatre jeunes gens ont pourtant pris un chemin similaire. A la vingtaine, ils ont créé et développé une marque. Respectivement: terrines, vêtements pour enfants, cosmétiques naturels et vêtements streetwear.

Chacun se trouve à un palier différent: Denis Grossrieder a pu engager une employée, Laura Gamboni vit de ses activités, Vanina Murith travaille à temps partiel et les revenus de Robin Colella proviennent avant tout de son activité de tatoueur.

Connectés, ces entrepreneurs millennials ne comptent pas leurs heures, mais apprécient leur indépendance. «Le développement de ton affaire ne dépend que de toi et des moyens que tu te donnes», partage Vanina Murith. L'envie de faire

quelque chose de leurs mains et de proposer des produits de qualité ressort au moment d'évoquer leur motivation. Se lancer si tôt? Même pas peur. «Lorsqu'on est jeune, on a de l'énergie à revendre, mille idées et rien à perdre», estime Denis Grossrieder.

Rencontre dans leur antre, entre confection et paperasses à remplir en ce début d'année. ■



VANINA MURITH, 28 ANS, À BROC. Vanina Murith est à l'image de ses produits: la douceur incarnée. Sous le nom volontairement rétro de La Petite Fabrique, elle confectionne bougies et cosmétiques naturels depuis 2016. Tout commence lorsque cette ingénieure en technologie du vivant s'affole devant la composition des produits du commerce, bourrés de substances issues de la pétrochimie. La jeune femme de 28 ans se lance alors dans la fabrication de shampoing solide. Son côté scientifique est conquis: «Voir la matière se transformer, j'adore.» En lançant sa page Facebook et son site internet, Vanina Murith s'est réjoui de l'engouement général. «J'ai été très étonnée lorsque la première boutique m'a proposé de revendre mes produits.» Depuis, elle est présente dans plus de vingt enseignes en Suisse romande.

De nature plutôt timide, elle a dû sortir de sa zone de confort pour se vendre sur les réseaux sociaux. «Mais le fait de partager des moments de vie permet aux clients de savoir qui est derrière les produits, de faire un peu partie de l'histoire.»

L'année dernière a marqué une étape importante dans le développement de son business avec l'ouverture d'un magasin à Broc. «Au départ, je ne voulais qu'un local pour la fabrication. Cela, sur la moitié de la surface que je loue actuellement. Mais quelques mois plus tard, je n'avais déjà plus assez de place», s'exclame la Brocoise. Elle travaille désormais à temps partiel au laboratoire de microbiologie de l'Institut agricole de Grangeneuve. Le reste de son temps est dévolu à la production et au magasin. Depuis cet automne, elle se verse un salaire. «Avant, je couvrais les charges et le reste était réinvesti.» Elle a même pu engager une aide qu'elle mandate selon la masse de travail. «En décembre, ma collaboratrice a quasiment effectué un mi-temps.»

Au-delà d'une affaire qui marche, Vanina Murith apprécie le contact humain au cœur de son activité: «Sur les marchés, les rencontres permettent de prendre note des envies des clients, mais aussi de côtoyer d'autres artisans. Personne n'est en concurrence, ce milieu c'est le monde des Bisounours», sourit-elle.

Dans son échoppe, ses bougies parfumées, ses savons et produits aux noms rigolos – Je te tiens par la barbichette, Crêpage de chignon – côtoient d'autres articles de marques locales. «A court terme, j'aimerais mettre l'accent sur la boutique: ouvrir davantage, proposer des huiles végétales et des ateliers de fabrication. Il existe un réel intérêt des gens.»



ROBIN COLELLA, 23 ANS, À FRIBOURG. Robin Colella est le plus jeune des entrepreneurs rencontrés. A 23 ans, il vit depuis trois ans déjà de ses activités de tatoueur. Depuis décembre, celui qui a grandi à Bulle est à la tête d'un salon de tatouage – boutique à Fribourg: l'Armory social club.

Dans cet espace, la culture hip-hop règne en maîtresse. Au mur, les baskets rares du collectif Shkrhds Fribourg. Sur les porte-habits, les T-shirts, sweat-shirts, casquettes et gilets pare-balles (!) estampillés Extended, sa marque lancée en 2016. Comme son nom l'indique, elle est une extension de ce que Robin Colella fait dans le tatouage. «Mes premières collections étaient des dessins utilisés en tatouos.»

Comme tout bon millennial, il aime travailler collectivement. Un sérigraphie le fournit en textile et s'occupe des finitions, tandis que le jeune homme dessine les motifs et que sa petite sœur graphiste se charge du placement du logo et d'autres aspects graphiques. Dans l'arrière-boutique, Robin Colella est en train d'aménager un atelier de sérigraphie: «J'ai très envie d'apprendre toutes les différentes étapes par lesquelles passe le textile.»

En plus de quatre collections annuelles, Robin Colella collabore sur des séries capsule. «Avec les soirées Passe à la trap, à Bulle notamment. C'est intéressant de créer un événement où tout est lié: faire un filé et tatouer pendant que certains mixent. Ça permet de réunir les compétences de personnes hypercréatives.»

Pour l'instant, l'objectif n'est pas de faire des chiffres avec ses vêtements. «C'est une activité secondaire, je ne calcule pas ce que je gagne.» Content d'écouter ses stocks et surtout de voir ses potes porter ses «tees», Robin Colella y va par étapes. «Le fil rouge reste le tatouage. Et à cela se greffent plein d'autres projets.»

A 23 ans seulement, on se demande comment il gère ces différents pans d'activité. «C'est clair que jamais je ne pourrais penser à tout. Ma maman, patronne d'un institut, m'aide à avoir une vision globale. D'anticiper.» Comptabilité, impôts et le reste de l'administratif restent «une galère pas possible».

Tatoueur à succès (complet jus qu'en juin, il comptabilise 21 000 abonnés Instagram, il a tatoué durant deux ans comme invité dans des salons à travers l'Europe), Robin Colella garde la tête froide: «Ce milieu évolue extrêmement rapidement depuis quelques années. Si ça se trouve, dans vingt ans, je serai retourné en boucherie», sourit le boucher de formation. Aiguille ou couteau, Robin Colella sait en tout cas tirer son épingle du jeu.