

Bulle fait la part belle au théâtre en mai

Rencontres » Le chef-lieu grüérien accueillera au mois de mai nombre de troupes du cru, mais aussi du Valais et de Genève.

La 18^e édition des Rencontres théâtrales de Bulle réunira pas moins de douze troupes du cru, mais aussi valaisannes ou genevoises, du 25 au 28 mai prochains à l'Hôtel de Ville du chef-lieu grüérien. Les réservations seront ouvertes dès le 4 avril, communiquait hier le comité d'organisation emmené par Anne-Marie Gremaud.

C'est La Tropa dou Dzubyà qui ouvrira les feux le 25 mai avec *Chin le le botyé*, tandis que la Grande

Lessive interprétera en léger décalage *Mardi*, de Pierre Savary.

Le jeudi 26 s'annonce quant à lui résolument atypique, en cherchant à inclure les spectateurs sourds et malentendants. La Compagnie Edelweiss présentera ainsi *Break & Sign*, un projet chorégraphique où se croisent danse, langue des signes et culture hip-hop, tandis que la Compagnie des Longues Fourchettes interprétera en langue des signes française *Zoo Story* d'Edward Albee. Ce jeudi-là, Imago dévoilera aussi *Afternoon Tea*, un joyeux pot-pourri d'humanisme et de dérision, écrit tout exprès pour les Rencontres. Enfin, le Nouveau

Théâtre livrera *Que la noce commence*, de Didier Bezace – une comédie opposant des villageois roumains à la Russie soviétique.

Un seul rendez-vous le 27 mai. Café Bourvil jouera son nouveau spectacle, *C'est si bon*, qui mêle musique, chant, théâtre, danse et claquettes, pendant 90 minutes, pour retracer une éruption: celle d'une infirmière un peu paumée dans la vie de deux colocataires nostalgiques et sans histoire.

Le samedi 28 réunira pas moins de cinq spectacles. Le jeune public pourra ainsi embarquer avec le Gomette et Gabatcho Circus dans l'univers des

Naufragés humains, ou découvrir avec Sébastien Peiry comment l'éducateur *Yagi l'Emoléphant* accueille et aide deux petits ratson-laveurs placés dans un foyer. La Compagnie Zoé enchaînera avec *Parle-moi d'amour*, une dispute de couple signée Philippe Claudel, puis cédera la scène à la Compagnie Brosse Adam, qui ravivera le drame surréaliste d'Apollinaire *Les Mamelles de Tirésias*. Ces rencontres s'achèveront en compagnie de l'Autruche Bleue et de son *Mariage, triple dose*, une création de Jean-Ahmed Trendl et Alain Wampach. » **STÉPHANE SANCHEZ**

» Plus sur www.rencontres-theatrales.ch

Le chocolat à la fête

Gruyère » Les becs à bons seront ravis. La Quête du chocolat revient pour une troisième édition en Gruyère samedi et dimanche prochains de 10 h à 17 h, annonce Gruyère Tourisme. Les participants, boîte à la main, peuvent se rendre sur trois parcours ludiques à Gruyères, à Bulle et à la Maison Cailler, à Broc, pour récolter des pralinés et autres friandises. A Gruyères et à Bulle, les visiteurs auront l'occasion de répondre à six questions sur l'histoire du chocolat et tenter de gagner un bon cadeau.

Plusieurs animations seront également proposées. La chocolaterie de Gruyères organise un atelier de fabrication de lapins de Pâques à Pringy (sur réservation au 026 921 07 84. Prix: 19 fr. par personne). Une démonstration d'une sculpture en chocolat aura lieu à l'atelier de la Maison Cailler entre 13 h 30 et 16 h 30. Participation à la Quête du chocolat: 15 francs par adulte et 5 francs par enfant jusqu'à 16 ans. » **DELPHINE FRANCEY**

» Plus d'infos et inscription sur www.la-gruyere.ch/quete ou aux offices du tourisme de Gruyères et Bulle durant le week-end.

À l'Hôtel-de-Ville de Bulle, la cheffe Julie Faverjon anime des ateliers zéro déchet destinés aux élèves

La sensibilisation passe par l'estomac

« CLAUDE PASQUIER

Durabilité » Nul doute qu'ils se souviendront comment utiliser les fanes de carottes et leur peau. Alors que Dylan et ses copains de classe mettent littéralement la main à la pâte, la cheffe Julie Faverjon rappelle la consigne: «Il faut l'écraser du bout des doigts pour obtenir une texture de sable. Là, c'est comme s'il y avait encore de petits cailloux.»

Ce lundi matin, les élèves de 8H de Lionel Overney, de Sorens, sont accueillis par la cheffe et son époux Sébastien Faverjon à la brasserie de l'Hôtel-de-Ville de Bulle. Au programme: un atelier zéro déchet autour de la carotte. «En tant que professionnels de la cuisine, on peut vite se retrouver avec beaucoup de déchets», constate la cheffe française qui tient aussi la Couronne, à Enney. «Mais on peut faire pas mal de choses avec les chutes», assure-t-elle. Et globalement avec les restes. Des soupes, des confitures et des compotes avec les légumes et les fruits passés, des croûtons avec du pain sec par exemple. La cheffe a prévu trois recettes à base de carotte: une tarte aux fanes de carottes bio, un gâteau à la carotte et des chips d'épluchures.

Habitué des fourneaux

Dans la classe de 8H, les élèves sont déjà sensibilisés au développement durable. «Avec la gestion des déchets, il s'agit d'un thème abordé en 8H», présente Lionel Overney. «C'est important de ne pas gaspiller», assure un élève. La classe est aussi une habituée des fourneaux: «On prépare des biscuits à la béni-chon, mais aussi des chocolats à Noël», partage l'enseignant. Cependant, il constate que, globalement, les enfants passent de moins en moins de temps en cuisine et «de plus en plus de temps sur les écrans».

«Oui, chef!» lance à l'unisson la classe après les explications de Julie Faverjon. La vingtaine d'élèves du cercle scolaire Echarlens-Marsens-Sorens est assidue. Tabliers attachés autour de la taille, les mains sont lavées, les équipes composées et les pesées réalisées. «C'est moi qui vais casser les œufs. J'ai jamais laissé tomber de coquilles»,



Cas pratique ce lundi matin: l'utilisation des fanes de carottes dans une quiche assaisonnée au curry. Charly Rappo

argue Thierry. «On peut manger les restes de pâte crue?» demande-t-on à une autre table. «Pour fonder la pâte, on pince le bord avec deux doigts pour faire joli», illustre Julie Faverjon tandis qu'un groupe rafistole sa pâte brisée dans la plaque à gâteau. Autre geste technique qui semble être rapidement maîtrisé: hacher les fanes à l'aide d'un gros couteau. «Est-ce qu'on a mis le sel dans la farce?» s'interroge Amaury et son équipe.

Lorsqu'il était établi en France, le couple de restaurateurs avait déjà eu l'occasion de proposer ce genre d'ateliers aux

«En cuisine, on peut faire pas mal de choses avec les chutes»

Julie Faverjon

écoles. «Maintenant que la pandémie est derrière nous, nous souhaitons partager un moment convivial autour de la cuisine», explique Sébastien Faverjon. Un courrier à la Direction de la formation et des affaires culturelles ainsi qu'à des directions d'écoles primaires plus tard et voilà que la brasserie bulloise va prochainement accueillir quelques classes dans ses cuisines pour cet atelier gratuit.

Au sein de leurs établissements grüériens, les Faverjon essaient aussi de limiter les déchets et de réfléchir au produit dans sa totalité. «Sur les viandes,

c'est plus difficile cependant, parce que les clients ont envie de morceaux bien précis», remarque Sébastien Faverjon.

Circuits courts privilégiés

A Enney, Julie Faverjon dispose d'un petit jardin où poussent fleurs comestibles et herbes aromatiques. Et la cheffe de privilégier les circuits courts en prenant ses truites à Neirivue et les œufs à Estavannens notamment.

Etonnés d'avoir pu utiliser les fanes dans une recette, les enfants se réjouissent déjà de goûter leurs préparations. «Ce qu'on a préféré, c'est mélanger

la pâte brisée à la main», confie un petit groupe. «Et couper aussi», lance Lisa, plutôt habituée à ce que le Thermomix fasse le travail à sa place.

Les enfants repartent avec un petit sachet d'épluchures de carottes. «Cette recette, il faut la faire à la maison pour que les chips restent croustillantes lors de la dégustation, précise Julie Faverjon. Il faut simplement les badigeonner d'huile d'olive, les assaisonner et les glisser au four durant dix minutes.» Fini les excuses pour ne pas passer derrière les fourneaux et en plus, c'est bon pour la planète. »