

DANS LES COULISSES DE LA BÉNICHON

À la veille de ce week-end de bénichon, les Châtelois se réjouissent de déguster ce repas gargantuesque. Mais comment les restaurants se préparent-ils à cet événement?

Cette semaine, une équipe de journalistes a découvert tous les secrets de la bénichon, un monde rempli de saveurs et d'histoire. Parmi les restaurants qui proposent le menu de bénichon dans la commune de Châtel-St-Denis, trois d'entre eux ont répondu aux questions des jeunes du *Message*: le Tivoli, le Vuipay et le Tsalé. Les restaurateurs de ces enseignes ont évoqué leur menu et leur organisation pour cette manifestation d'engvergure. À noter que le Vuipay a fermé ses portes le 9 octobre pour sa traditionnelle pause automnale, mais rouvrira le 12 décembre.

LE TIVOLI

Quel est votre menu de la bénichon?

Sarah Colliard. Nous commençons par proposer la cuchaule de Châtel-St-Denis avec sa moutarde de bénichon faite maison. S'ensuit la soupe aux choux, puis pour le plat de résistance, le jambon de la borne, le saucisson, le lard, les pommes de terre, les poires à Botzi et les choux. Dans l'après-midi, nous servons du Gruyère et du Vacherin. Pour le dessert, des meringues et de la crème double et, pour finir en beauté, des bricelets et des pains d'anis faits maison pour accompagner le café.

D'où proviennent vos produits (boucherie, boulangerie, magasin en gros, agriculteurs...)?

Tous les produits du menu sont fribourgeois.

D'après les infos actuelles, il manquerait beaucoup de personnel dans la restauration...êtes-vous également affectés par cette situation?

Chez nous, il y a beaucoup de manque de personnel et nous devons embaucher des serveurs étrangers.

Comment gérez-vous le manque de personnel?

On met les bouchées doubles ou on doit accueillir moins de monde dans le restaurant.

Quels est le plat préféré des clients dans le menu?

Principalement le jambon et la cuchaule.

LE VUIPAY (ALPAGE DES PACCOTS)

D'où viennent vos poires à Botzi?

François Liaudat, dit l'ours du Vuipay. Elles proviennent de chez nous, mais cette année il y en avait très peu. Nous tâchons d'utiliser dans la mesure du possible nos produits.



D'après les informations actuelles, il manquerait beaucoup de personnel dans la restauration...êtes-vous également affectés par cette situation?

Oui, à la suite de la pandémie de Covid-19, il manque toujours du personnel à la buvette.

Votre carte a-t-elle changé depuis la première fois que vous avez fait une carte pour la bénichon?

Non, nous avons toujours fait la même carte depuis que nous avons ouvert.

LE Tsalé (LES PACCOTS)

D'où proviennent vos produits?

Marielle Colliard: Principalement de Châtel-St-Denis. Le fromage et la crème viennoise de Semsales. Nous achetons nos légumes directement chez un producteur et je me rends à Prodega chaque semaine pour faire les courses.

Combien de personnes viennent à votre restaurant pendant la bénichon?

Pour cette année, nous avons une centaine de réservations. Cela veut dire que nous accueillons environ 110 personnes. Comme nous sommes complets, j'ai déjà des gens qui réservent pour l'année suivante.

Quel est le plat préféré des clients à la bénichon dans le menu?

Je pense que cela reste le jambon, le saucisson de campagne et les choux.

UN PETIT PEU D'HISTOIRE...

À l'origine, aux alentours du XV^e siècle, la fête de la bénichon était la célébration de la bénédiction : la population remerciait Dieu pour les récoltes et pour tout ce que la nature avait donné. D'ailleurs, le terme bénédiction vient du latin *benedictio*, qui, en français, signifie bénédiction.

Au fil des siècles, la cérémonie religieuse a disparu et seule la fête populaire et gastronomique est restée dans les mœurs.

Le traditionnel menu de bénichon est devenu la star de la fête avec sa cuchaule et sa moutarde, sa soupe aux choux, son jambon et ses poires à Botzi.

Le menu gargantuesque comprend également du ragoût, du gigot d'agneau, de la purée de pomme de terre avant de se terminer par les meringues et la crème double.

Amelia Visram Jennings, Louis Jachiet, Théo Gabriel Carrera, Adrien Jaccard

AU TOUR DES JEUNES

QUINZE ANS CONSACRÉS AUX JUNIORS



Steve Marrel est un entraîneur de football pour les juniors. L'homme de 39 ans raconte son attrait pour le ballon rond et pour la transmission de son savoir.

À seulement 17 ans, Steve Marrel coachait sa première équipe. Déjà. Depuis, il a transmis sa passion à une cinquantaine d'équipes de juniors. Mis à part le football, le Bullois, âgé de 39 ans,

exerce le métier de logisticien à 100%. À l'heure actuelle, il entraîne trois équipes prometteuses au FC Semsales: les juniors D, C et A qui militent toutes en premier degré. Interview de cet amoureux du football.

Qu'est-ce qui vous pousse à entraîner depuis tant de temps?

Steve Marrel. Attiré par le foot depuis tout petit, j'ai voulu transmettre ma passion aux juniors. Je n'entraîne que les jeunes, car ils sont

à mon avis plus réceptifs et plus passionnés que les adultes et, pour moi, c'est le plus important.

Le foot a-t-il évolué de votre point de vue?

Le monde professionnel du ballon rond a changé, par rapport à l'argent, mais je ne trouve pas que le football chez les juniors a beaucoup évolué.

Y a-t-il un de vos joueurs qui est devenu professionnel?

Aucun de mes anciens joueurs n'est devenu professionnel. Un de mes joueurs aurait pu l'être, car il a fait deux centres de formation en Angleterre, mais malheureusement il s'est blessé deux fois aux ligaments du genou.

À votre avis, quelles sont les qualités d'un bon joueur de foot?

Pour moi, un bon élément est un joueur qui a la motivation, qui vient à l'entraînement et pas seulement au match. À l'inverse, un mauvais joueur est celui qui n'a pas envie d'apprendre les choses à l'entraînement et qui n'as pas de motivation.

Quel genre d'entraîneur êtes-vous?

Au bord du terrain, je vis les matches à fond. Je suis là pour encourager mes joueurs et les conseiller pour qu'ils s'améliorent. Un bon entraîneur est un amoureux de foot qui sait transmettre sa passion. Pour ma part, j'y consacre dix à douze heures par semaine.

Quelles sont les difficultés que vous avez pu rencontrer en tant qu'entraîneur?

Le plus difficile en tant qu'entraîneur c'est de faire que les joueurs se concentrent. J'ai déjà eu des tensions avec un autre entraîneur et un arbitre. Je ne suis pas toujours de bonne foi, mais je garde mon fair-play jusqu'à la fin de la partie.

Pensez-vous que vos équipes gagneront les championnats?

Oui, c'est ce que je leur souhaite. C'est toujours motivant pour les juniors d'être en haut du classement. Même si pour moi ce n'est pas le plus important.

Propos recueillis par Chloé Cañizares, Luca Da Silva et Shannon Gfeller