

N° 68 - Mai 2019

NOUVELLE AFFECTATION POUR LE GRÜTLI, BÂTISSE EMBLÉMATIQUE DU VILLAGE



Une page se tourne pour Irène et Didier Collaud. Faute de repreneur alors qu'il était en vente depuis plus de deux ans, le Café du Grütli a fermé définitivement ses portes le 24 février dernier. L'établissement a été vendu à des promoteurs immobiliers.

Article en pages 4 et 5



SOMMAIRE

Edito	3
Clin d'oeil...	
...Nouvelle affectation pour le Grütli	4-5
Passion...	
...Un champion des carreaux à St-Aubin	6-7
Photo mystère	7
Entreprises...	
...Bovet SA	8-9
...Cuisines éMoi	12-13
Ecoles...	
...Journée Coup de balai	10
Bibliothèque	11
Paroisse...	
...Eglise de St-Aubin (partie 3/3)	14-15
Reportage...	
...Chapellenie 1640	16
Expositions...	
...Christine Collet	17
...Retrospective photos du village	18
Pensées	17
Sociétés villageoises...	
...Société de Distillerie	19
...La Caecilia	20-21
...Beach-Volley	21
...Gym St-Aubin	22-23
...L'Unicantine	24
...Passeport-vacances	25
...Motoclub Indonina	25
Fenêtres de l'Avent	26-27
Aînés	28
Infos communales	29 à 31
Manifestations	32

MÉMENTO DES ADRESSES IMPORTANTES

Administration communale

tél. : 026 677 19 09

e-mail : commune@saint-aubin.ch

site internet : www.saint-aubin.ch

horaires :	lundi	13h30 à 18h00
	mardi	07h30 à 12h00
	mercredi	07h00 à 12h00
		13h30 à 17h00
	jeudi	07h30 à 12h00
	vendredi	13h30 à 16h00

Bibliothèque

tél. : 026 677 10 40

lundi	17h00 à 18h30
mardi	17h00 à 18h30
mercredi	17h00 à 18h30
jeudi	18h30 à 20h30
samedi	09h30 à 11h00

Déchetterie

horaires : *hiver (du 01.11 au 31.03)*

lundi	15h00 à 17h00
mercredi	16h00 à 19h00
samedi	09h00 à 12h00

été (du 01.04 au 31.10)

lundi	17h00 à 19h00
mercredi	16h00 à 19h00
samedi	09h00 à 12h00
	13h00 à 15h00

Association Les P'tits Pruneaux

Garderie : 026 677 19 22

Assistantes parentales : 026 677 06 14

COMITÉ DE RÉDACTION

Editeur responsable

Conseil communal
026 677 19 09

Rédactrice

Emma Biondo
079 911 44 20

Membres

Charlotte Chanex
Céline Geissbühler
Pierre Guerry
Aurélié Rosset
Didier Schouwey
Gaétan Schouwey

e-mail : tips@st-aubin.ch



EDITO

Chères lectrices et lecteurs du TIPS, je profite de la sortie de cette édition en mai pour parler... jardinage ! Et je ne compte pas seulement en parler, mais j'espère vous convaincre par ces quelques lignes de vous y mettre, bien que le printemps soit déjà entamé. Car non, il n'est pas trop tard !

Longtemps considéré (par moi) comme une pratique ennuyeuse à souhait et réservée aux retraités avec beaucoup de temps libre, le jardinage est en réalité un outil incroyable pour renouer avec la nature. On commence par des herbes aromatiques sur le bord de la fenêtre de la cuisine, et si notre terrain nous le permet, on peut très vite passer à trois lignes de pommes de terre, deux rangées de poireaux et un carré de fraises sans efforts surhumains ! Des

études montrent que faire pousser ses propres légumes peut apporter une grande satisfaction et remonter l'estime de soi, et que dans le cas de troubles psychologiques, mettre les mains dans la terre peut avoir des vertus thérapeutiques.

Mais le jardinage est-il réservé à une élite en possession d'une grande propriété, et surtout d'un terrain ? Pas du tout ! Les spécialistes des plantes en pots regorgent d'imagination pour proposer aux habitants d'appartement des solutions pour faire pousser des légumes maison, même sans maison ! Quelques clics sur Internet suffisent à trouver des techniques astucieuses pour cultiver lorsque l'on est limité en espace. Reste la barrière la plus difficile à franchir : celle du manque de temps. Nous considérons souvent que nos vies sont bien (trop ?) remplies pour consacrer nos précieuses

heures de temps libre à cette pratique. Par notre rythme moderne, nous nous sommes éloignés de notre lien à la nature, et cultiver fruits et légumes en tout genre pour se nourrir est devenu une contrainte plutôt qu'une nécessité.

Pour résister à l'excuse du *je n'ai pas le temps*, nos « pouvoirs magiques » sont la motivation et la volonté. Ils permettent souvent de faire apparaître des plages horaires insoupçonnées que l'on peut consacrer à cette activité. Si la volonté est plutôt d'ordre personnel, la motivation est heureusement contagieuse. N'hésitez pas à demander conseil à vos proches déjà initiés, et à vous balader au travers de Saint-Aubin. Vous y découvrirez de nombreux et magnifiques jardins potagers qui ne pourront que vous inspirer !

Aurélie Rosset

AU REVOIR À ...



Une fidèle membre du TIPS nous quitte à notre grand regret. **Aurore Verdon** a collaboré durant 10 ans à la rédaction du journal communal, correspondant à 20 éditions. Et elle a surtout été rédactrice en cheffe depuis l'édition de novembre 2010.

ta disponibilité et ta bonne humeur durant toutes ces années.

La nouvelle rédactrice responsable est Emma Biondo qui fait partie du team depuis 3 ans.

Toute l'équipe du TIPS



Un grand MERCI Aurore pour ton excellent travail,



VOTRE JOURNAL RECRUTE

Le TIPS vous intéresse ? Aimerez-vous collaborer à sa réalisation ? Aimerez-vous lui apporter votre petite touche personnelle ? Alors vous êtes le (la) bienvenu(e) lors de notre prochaine réunion.

Nous sommes continuellement à la recherche de nouveaux membres de notre comité de rédaction et nous serions très heureux de vous compter parmi nous.

Pour tout renseignement:

Emma Biondo
079 911 44 20
tips@st-aubin.ch





NOUVELLE AFFECTATION POUR LE GRÜTLI, BÂTISSE EMBLÉMATIQUE DU VILLAGE

PORTRAIT

Nom : Collaud

Prénom : Didier

Date de naissance :
23.06.1955

Lieu de naissance : St-Aubin

Famille, origines : Ma femme vient d'Avenches, mon fils de St-Aubin. Mes parents étaient aussi du village : ma maman était la fille du distillateur Paul Ramuz, qui a exercé ce métier pendant 52 ans.

Loisirs : Jusqu'à mon apprentissage, le tir et le foot. Depuis, c'est le boulot !

Plat favori : J'ai beaucoup trop de plats favoris. Donc, de temps en temps on se fait plaisir avec un petit truc comme la boîte de thon à l'huile d'olive ! (rires.)

St-Aubin, le village dans lequel vous avez grandi ?

« Jusqu'à mes quinze ans j'étais paysan. Avec mes parents, on louait une ferme à la commune. Puis, on a loué la Petite Camargue, et on y a déplacé le bétail. Mon père a par la suite vendu ce bétail et a racheté le Grütli. Une année après, je commençais mon apprentissage de cuisinier. En parallèle, trois poses de tabac par année. On était dix, en famille, et toujours prêts pour le boulot. Pendant la guerre, l'hôtel de ville comme on le nommait, autrement dit les Carabiniers

d'aujourd'hui, était tenu par mes parents, et ce pendant douze ans. J'ai donc été paysan toute mon enfance, c'était la vraie campagne, et on y était bien. On a eu droit une seule fois de descendre de nos chambres pour venir voir la télévision, c'était l'annonce de la mort du président des Etats-Unis, Kennedy. Une fois le travail terminé, on allait dormir... Mes années d'école primaire se sont déroulées à St-Aubin, et l'école secondaire à Domdidier. J'ai profité de la jeunesse et de la Bénichon jusqu'à mon apprentissage, puis je me suis consacré à mon métier de cuisinier. »

La gestion d'un tel restaurant a nécessité un parcours personnel qu'est le vôtre. Pouvez-vous nous le raconter ?

« J'ai commencé mon apprentissage à 16 ans. Je suis parti de la maison pendant dix ans, entre l'apprentissage à Avenches, la vie professionnelle à Genève, Verbier, Chexbres. Après dix ans, j'ai reçu une lettre du syndic de St-Aubin qui me disait « il faut revenir aider ton papa, il a transformé le restaurant, et il n'ose pas te demander un coup de main... ». Après dix ans, je suis donc revenu à St-Aubin, en 1981. Pendant six ans, j'ai travaillé pour mon papa. Petit à petit, je servais ses clients, pendant que lui les amusait en jouant aux cartes. Par la suite, j'ai racheté le restaurant, je

m'occupais principalement de la cuisine, alors que tout ce qui concernait l'administratif m'était inconnu. Ma femme Irène s'en est toujours occupée. »

Le Restaurant du Grütli, un emblème pour le village de St-Aubin, depuis quand ?

« Je pense que c'est un emblème depuis que mon papa a repris. Avant, tout le monde le connaissait avec Augustine, mais on se rappelle de quelques anecdotes comme du café encore présent dans les verres à pied, avec un reste de vin blanc qui avait été oublié d'être lavé... Ou encore, elle mettait ses sachets de thé à sécher pour les resservir... Dix ans après son rachat, vers les années 1980, mon papa a donc bien transformé le restaurant, et celui-ci est définitivement devenu un emblème, une vraie entreprise. A l'époque, c'était aussi tout autant sympathique, avec une petite salle à l'arrière, un

fourneau à molasse, c'était plus convivial, peut-être. »

Le plat qu'il fallait déguster au Grütli, c'était... ?

« Le jambon à l'os avec les choux, c'était la vraie tradition de mon papa. L'hiver, c'était les trippes. Quand je suis arrivé, on a diversifié avec les filets de perche, les cuisses de grenouille, les ardoises. »

A mon souvenir, vous avez également accueilli le passeport-vacances de St-Aubin pour cuisiner de bons petits plats dans votre cuisine. Qu'aviez-vous pensé de cette expérience ?

« Oui, je l'ai accueilli deux, trois fois. Cela a toujours été une expérience fantastique, avec des jeunes très volontaires, qui m'ont même aidé au service de midi ! Mon fils leur a aussi une fois appris à faire le biscuit « nègre » (même si le nom est totalement inapproprié, c'était son



Didier en compagnie de son cuisinier



TIPS

nom !). Même si ces moments étaient trop courts, ils étaient fantastiques ! »

En tant que patron d'un grand restaurant, quel a été votre plus grand défi ?

« Des « challenges », comme vous dites les jeunes (rires.), j'en ai eu beaucoup ! Par exemple, servir deux mariages en même temps, avec évidemment deux menus différents, assumer une tonne et demie de cuisses de grenouilles ! Mais aussi trouver du personnel, pas oublier de remplir la cave... En tant que patron, il faut être un peu partout : depuis la cave, jusqu'au galetas, en passant par les salles et le service, parfois c'était très dur. Il fallait être là pour tout le monde. »

Avez-vous une anecdote, ou quelques bons souvenirs à partager avec nous ?

« Des anecdotes, j'en ai tellement ! Le plus important c'est peut-être quand même celles que j'ai eues avec ma fidèle clientèle. Vous n'imaginez pas certains moments partagés, qui ont été fabuleux. Au début, quand je faisais aussi l'ouverture, et que je finissais à deux heures du matin avec les clients (parce qu'il n'y avait pas d'heure (rires.)), je recommençais à six heures du matin pour récupérer la salle. »

Avez-vous remarqué un changement dans les habitudes des St-Aubinois durant votre carrière ?

« Evidemment qu'il y a eu un changement.

Mais, heureusement que certains n'ont pas trop changé ! (rires.) Beaucoup ont dû évoluer avec le temps, et le restaurant n'était plus ce qu'il était au départ. Avant, le dimanche après-midi c'était un nuage de fumée dans le bistrot, cinq tables qui jouaient aux cartes, des personnes du village de tous les âges, les jeunes plutôt le samedi soir. Aujourd'hui, les habitudes ont bien changé.



C'est dommage, moi je suis un « vieux » ! Le bon vieux temps lui, on le regrette. Mais je sais qu'il y a encore de bons noyaux dans le village. Avant, il y avait l'église et le bistrot, c'est tout ! »

Pendant combien de temps avez-vous espéré un repreneur pour votre restaurant ?

« Qu'est-ce que ça m'aurait fait plaisir, un repreneur pour mon bistrot. Malheureusement, ce sont des gens peu fortunés, les cuisiniers professionnels ou les jeunes qui veulent se lancer. Nous, nous sommes

des petites et moyennes entreprises à risque, et les banques ne prêtent plus à moins de soixante pour-cent de fonds propres. J'ai eu trois acheteurs potentiels, du métier, qui voulaient continuer avec un magnifique restaurant, une plus grande terrasse, des projets juste fantastiques. Malheureusement, au dernier moment les banques ne jouent plus le jeu, c'est

trop risqué. Par contre, dans l'immobilier, mes trois potentiels acheteurs m'ont demandé à plusieurs reprises des baisses de prix, tant l'intérêt pour mon restaurant était important. Pour des soucis de santé, j'ai choisi de laisser tomber, j'ai cédé. »

Qu'envisagez-vous de faire à présent ?

« A présent, j'ai envie de faire comme disent les Français une « année sabbatique » ! Une visite à l'hôpital s'impose premièrement, puis je souhaiterais me reposer, et peut-être envisager de

proposer une plateforme avec quelques recettes personnelles... »

Le Grütli, en 3 mots, c'était...?

« Le Grütli, c'était toute ma vie. J'ai côtoyé tellement de monde. Les clients sympathiques, c'est dur de s'en libérer, mais c'était nécessaire, je n'y arrivais plus. J'espère simplement

que tout le monde sera content. »

Pour conclure, avez-vous peut-être un petit message à passer aux villageois, votre fidèle clientèle, les lectrices et lecteurs du TIPS ?

« Je souhaite remercier du fond du cœur toute ma clientèle pour toutes ces années de bonheur. La jeunesse aussi, juste fantastique à St-Aubin, vous êtes presque huitante sur les photos, il faut que cela continue ainsi. La pétanque aussi. »

Emma Biondo



UN CHAMPION DES CARREAUX À ST-AUBIN

Hugo Guggelman a participé l'automne dernier au championnat d'Europe junior de pétanque en Espagne.

Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Hugo Guggelman, j'ai 15 ans et je suis au CO. Cela fait 10 ans que je pratique la pétanque mais j'aime aussi le football. J'envisage de faire un apprentissage de logisticien.

Qui t'a initié à la pétanque ?

Lorsque j'étais plus jeune, je suivais mes parents dans

les tournois mais je restais au bord des terrains. Plus tard, ils m'ont appris les règles et j'ai commencé à jouer. A 6 ans, j'ai participé à mon premier camp de pétanque en Valais. Un professionnel français de la pétanque, Bruno le Boursicaud, était l'invité du camp et il nous a donné beaucoup de conseils. Lors des camps auxquels j'ai continué à participer les années suivantes, les moniteurs nous donnaient des exercices à réaliser mais également quelques bases de stratégie. Un mois après mon premier camp, je suis devenu champion suisse avec le club Fribourg-Broye pétanque.

Est-ce que tu joues dans un club ?

Oui, je suis licencié dans le club de pétanque d'Yvonand qui compte une quarantaine de membres et je participe également aux mêlées du club Domboule à Dompierre. Je joue également dans l'équipe suisse junior. Pour être sélectionné dans l'équipe, il faut participer à beaucoup de tournois et concours en Suisse pour se faire remarquer par des connaisseurs qui présentent les jeunes au sélectionneur. Avec l'équipe suisse, je participe à des week-ends d'entraînement et à des camps.

Comment se compose une saison de pétanque ?

La saison débute généralement vers avril et se finit en septembre/octobre. Avant, il y avait des coupes et des championnats cantonaux mais maintenant le système a un peu évolué et je participe à des étapes dans toute la Suisse. Il y a environ 4 étapes en doublette par année.

Qu'est-ce qui te plaît dans ce sport ?

J'apprécie l'esprit d'équipe lors des tournois, chaque joueur apporte ses atouts à son équipe et il faut une bonne communication. J'aime également le côté stratégique, il faut beaucoup utiliser ses neurones pour prendre le dessus dans une partie. Il faut analyser le terrain selon sa dureté ou son inclinaison et choisir de lancer la boule plus ou moins

fort ou plus ou moins plat.

Comment est-ce que tu t'entraînes ?

Je m'entraîne souvent chez moi sur notre piste derrière la maison. Je fais des exercices individuels mais j'ai aussi des entraînements avec le coach de la Fédération Suisse de Pétanque qui nous donne des conseils individuels sur notre façon de jouer. Pour s'entraîner à la stratégie, il faut participer à des tournois et c'est avec l'expérience qu'on apprend.

Comment est le niveau de la pétanque suisse ?

Par rapport à la France qui est le pays de la pétanque, le niveau est un peu inférieur. Il y a quand même une bonne qualité de jeu mais pas tout le monde ne joue sérieusement. En France, dans les tournois, c'est plus sérieux et professionnel, les joueurs jouent pour gagner. En Asie, la pétanque est également très populaire.

Est-ce qu'il y a encore beaucoup de jeunes qui jouent à la pétanque ?

Il y a peu de jeunes qui commencent la pétanque sans avoir un membre de la famille qui soit licencié ou alors qui joue régulièrement dans les tournois. Beaucoup jouent en amateur et pour le plaisir. La formation des jeunes est toutefois plus cadrée qu'avant. On est cadet jusqu'à 14 ans et ensuite on passe junior jusqu'à nos 18 ans et ensuite espoirs si on





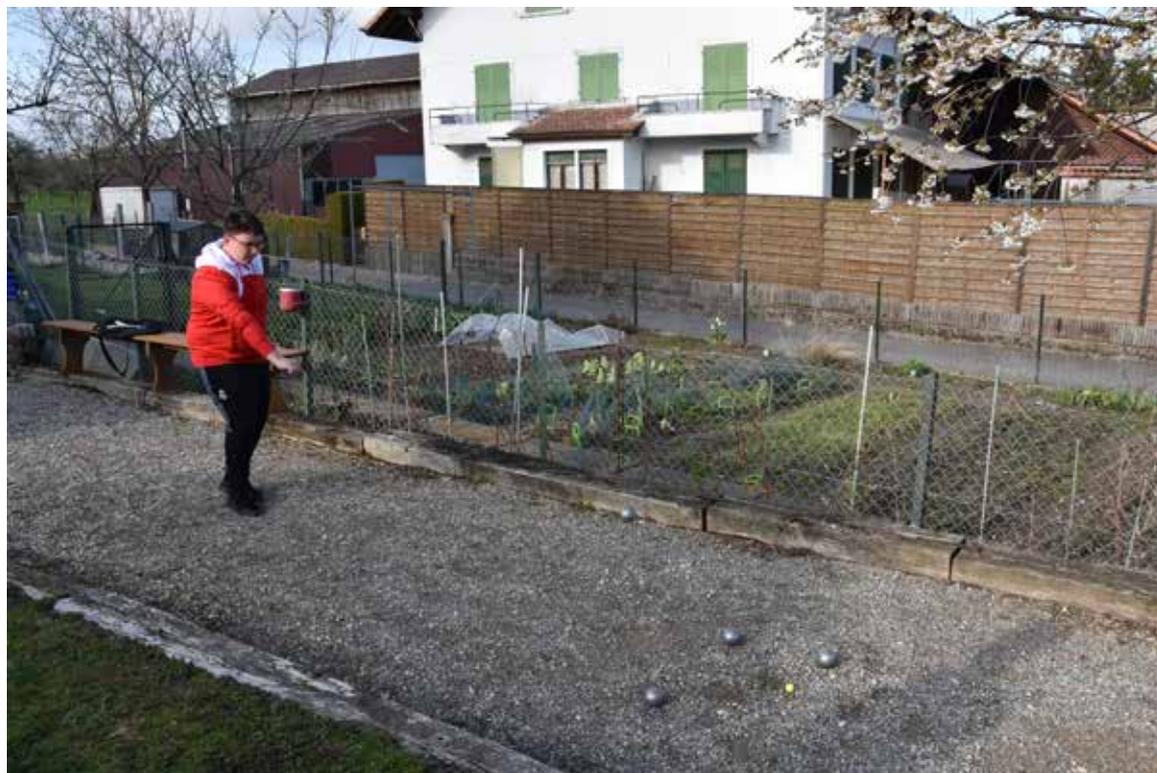
TIPS

continue à jouer. Les associations de pétanque essaient de rendre le sport attractif, elles organisent des camps chaque été qui sont ouverts à tous et il y a souvent un professionnel qui est invité.

Comment vois-tu ton avenir dans la pétanque ?

Après le camp de cet été, je saurai si je pourrai participer au prochain championnat du monde junior au Cambodge durant 4 jours cet automne. J'ai envie de continuer dans l'équipe suisse espoirs tant que le mouvement jeune ne s'arrête pas et qu'il y a une structure pour les jeunes.

Quelque chose à ajouter ?



Si un jeune souhaite se lancer dans la pétanque, il ne faut pas avoir peur d'essayer,

les camps sont un bon moyen de commencer et les plus vieux sont toujours là pour

donner des conseils !

Gaétan Schouwey

PHOTO MYSTERE

CONNAISSEZ-VOUS VRAIMENT LES COINS ET RECOINS DE NOTRE VILLAGE ?

Où se trouve ce portail ?

Devinez où a été prise cette photo et vous aurez le plaisir de voir apparaître votre nom dans la prochaine édition.

Vos réponses sont à envoyer à : Journal communal TIPS, Case postale 184, 1566 St-Aubin ou par mail à : tips@st-aubin.ch

Pierre Guerry





L'ENTREPRISE BOVET SA A RETROUVÉ SON ANCIEN SITE

Après deux ans de planification, de construction et de réaménagement, Bovet SA se réinstalle à la rte de la Maladeire aux

grique de sa filiale romande. Le groupe CVS Agrar AG est spécialement développé dans la partie alémanique de notre pays. Cette suc-

du machinisme agricole a reconstruit aux Friques de nouveaux bâtiments aux dimensions plus généreuses afin d'accueillir des machines agricoles toujours plus imposantes. Bovet SA commercialise et assure le service après-vente de plusieurs grandes marques de tracteurs ainsi que de diverses marques de machines agricoles, arboricoles et viticoles. Le nouveau bâtiment, d'un volume deux fois plus important que le précédent, est divisé en trois secteurs : un premier secteur réservé aux interventions techniques

de libre-service. Ce dernier propose une gamme complète de matériel d'entretien des espaces verts et un assortiment de pièces détachées et d'usure. Un service de location de différentes machines pour espaces verts (moteur-culteur, scarificateur...) est toujours à disposition des particuliers de la région.

L'ensemble des infrastructures a été planifié dans un souci de développement durable. Une surface du toit entièrement recouverte de panneaux photovoltaïques (env. 1000 m²), un chauffage du complexe via pompe à chaleur ou encore une station d'épuration équipée d'un filtre bio-réacteur témoignent de la démarche écologique volontaire de Bovet SA.



L'ancien bâtiment Bovet SA

Friques. Les samedi 13 et dimanche 14 avril derniers ont permis à un large public de professionnels et de particuliers de visiter l'exposition de machines et de tracteurs, de découvrir un atelier à la pointe de la technologie et un magasin libre-service entièrement réaménagé.

Ce week-end d'inauguration est venu couronner l'aboutissement d'un projet de transformation et de modernisation destiné à donner à Bovet SA les moyens de ses ambitions. En investissant sur ce site, le groupe GVS Agrar AG, qui a repris en 2016 l'entreprise familiale datant des années cinquante, souligne ainsi le rôle straté-

gale, établie depuis peu dans notre commune, est l'une des trois de Suisse romande. Cette entreprise spécialisée dans le domaine

nécessitant une propreté absolue, un deuxième destiné aux réparations mécaniques classiques, le troisième secteur étant réservé au magasin



Le nouveau bâtiment terminé en 2018 et inauguré en 2019



TIPS

M. GAËL KREBS, NOUVEAU GÉRANT À LA TÊTE D'UNE ÉQUIPE JEUNE, DYNAMIQUE ET COMPÉTENTE

Depuis juin 2018, M. Gaël Krebs est l'heureux gérant de Bovet SA qui emploie une dizaine de personnes. Il peut compter sur une nouvelle équipe motivée regroupant plusieurs mécaniciens et logisticiens, une secrétaire et un apprenti. Le groupe CVS Agrar AG a engagé ce manager de trente ans habitant Dompierre qui, malgré son jeune âge, a déjà une belle expérience dans cette profession. En effet, M. Krebs a fait un apprentissage de mécanicien en machines agricoles, métier qu'il a exercé ensuite durant trois ans en Suisse

allemande. De retour dans la région, il a travaillé pour une entreprise concurrente en tant que responsable des ventes de machines agricoles. Il a profité de cette période pour compléter sa formation en obtenant deux brevets fédéraux dans la gestion d'entreprise.

Dès son arrivée dans l'entreprise Bovet SA, M. Krebs a tout de suite été dans le feu de l'action puisqu'il a dû gérer les derniers détails du chantier en cours, tout en organisant le déménagement de l'entreprise qui avait pris

ses quartiers, durant les deux ans qu'ont duré les travaux, dans un bâtiment loué à St-Aubin. Les qualités humaines de M. Krebs lui permettent d'avoir un excellent contact avec son équipe et avec ses clients, notamment avec les personnes du monde agricole car, selon ses dires, les rapports sont toujours francs. Bien que la charge de travail soit très élevée, il tire un bilan positif de ces premiers mois à la tête de cette société. La gestion du chantier, le déménagement et l'inauguration des nouvelles installations étant désormais derrière eux, M. Krebs et son équipe vont faire en sorte de développer leur entreprise avec comme objectif de pouvoir engager un employé de plus chaque année durant

ces cinq ou six prochaines années. Nul doute, qu'avec le sérieux et l'enthousiasme qui règnent au sein de cette dynamique entreprise, que cet objectif est tout à fait réalisable, c'est du moins ce que l'on souhaite à cette PME de notre village.

Pour en savoir plus et suivre l'actualité de Bovet SA : www.bovet-sa.ch.

Didier Schouwey



M. Gaël Krebs, au centre de son équipe



JOURNÉE COUP DE BALAI

Vendredi 5 avril, 4 classes du cercle scolaire de Saint-Aubin/Vallon ont participé à la traditionnelle journée « Coup de balai » proposée par le service de l'environnement du canton.

Ce sont accompagnés des enseignantes, des 2 apprentis de la commune Richard et Noah et d'une maman que les élèves des 4HA, 4HB, 5-6H et 7H ont sillonné les rues de Saint-Aubin à la recherche de déchets.

À 10h, les élèves se sont réunis dans la cour d'école. Une fois les sacs poubelles distribués par Paul-Marius, les gants enfilés et les secteurs répartis, les élèves sont partis à la chasse aux déchets. En fin de matinée, 6 sacs de 60 litres étaient remplis !

La neige tombée la veille n'a pas rendu la tâche facile. Il fallait en effet gratter la neige pour découvrir les déchets au sol et résister à la tentation de lancer des boules de neige sur les copains !

Plusieurs habitants du village ont remercié les élèves lors de leur tournée. Remerciements qui leur ont donné de l'énergie pour la suite de la tâche.

Un grand merci aux élèves, accompagnants et enseignantes pour cette matinée de sensibilisation aux déchets. L'aide des 2 apprentis a été très appréciée pour l'encadrement des enfants.

Projets autour des déchets dans notre école

Durant cette année, 3 classes travaillent autour du tri des déchets et de leur im-

plier les emballages de leurs récréations et le font avec plaisir et sérieux.

Christine Duc, RE



pact environnemental. Une mini-déchetterie a été mise en place dans la cour d'école par la classe 5-6H depuis le mois de février. Tous les élèves sont encouragés à





Bibliothèque

Le 16 mars, sous le thème « Ramène ta science ! », la bibliothèque de Saint-Aubin a participé à cette manifestation pour la troisième fois.

Cette journée est soutenue par l'ABF-VBF associée aux cantons voisins. Les affiches et le matériel de publicité sont mis gracieusement à disposition des bibliothèques pour un meilleur impact sur le public.

Trois classes ont accepté de réaliser de petites expériences, ainsi que des expositions.

Le thème des guides de voyages choisi par les 6H a fait l'objet d'un concours sous forme de quiz. Après un tirage au sort, trois personnes ont gagné un abonnement famille valable une année d'une valeur de Fr. 30.-.

La classe de Virginie Bôle présentait d'intéressants exposés de géographie. On pouvait aussi consulter sur un grand écran les cartes de géographie de notre village à différentes dates et voir l'évolution des constructions. Un jeu d'association d'objet avec les sept pays présentés par les enfants animait encore cette exposition. On pouvait feuilleter différents livres de géographie et tester ses connaissances en réalisant un puzzle de la Suisse. La salle du conseil mise à disposition par la commune possède une très ancienne carte de géogra-

phie, c'était l'endroit rêvé pour une telle exposition.

Une machine à mélanger les couleurs permettait d'observer l'effet de la force centrifuge et de réaliser des peintures abstraites afin de représenter la catégorie 7 choisie par la bibliothèque.

La classe d'Aurélié Gattoliat (8 H) présentait la catégorie 5 et 6 de la CDU, ainsi nous avons pu observer différentes matières, une catapulte, des aimants, de l'électricité.

Dans la bibliothèque, la classification décimale universelle (CDU) a reçu un accueil mitigé... La signalétique de cette journée n'ayant pas été observée par tout le monde, notre travail de conseil et de rangement des documents n'est pas prêt

d'être supprimé !

Les croque-monsieur et les pavés au chocolat ont reçu un franc succès, les boissons étaient aussi offertes, une tirelire faisant office de caisse. L'équipe de la bibliothèque remercie les enseignantes et les élèves pour leur collabo-

ration lors de cette journée. Vu le nombre de personnes présentes, elle est prête à solliciter à nouveau les classes des cercles scolaires pour un futur Samedi des Bibliothèques.



LE «COUPS DE COEUR» DE LA BIBLIOTHÈQUE

La papeterie Tsubaki de Ito Ogawa

Hatoko a vingt-cinq ans et la voici de retour à Kamakura, dans la petite papeterie que lui a léguée sa grand-mère. Le moment est venu pour elle de faire ses premiers pas comme écrivain public, car cette grand-mère, une femme exigeante et sévère, lui a enseigné l'art difficile d'écrire pour les autres. Le choix des mots, mais aussi la calligraphie, le papier, l'encre, l'enveloppe, le timbre, tout est important dans une lettre. Hatoko répond aux souhaits même

les plus surprenants de ceux qui viennent la voir : elle calligraphie des cartes de vœux, rédige un mot de

condoléances pour le décès d'un singe, des lettres d'adieu aussi bien que d'amour. A toutes les exigences elle se plie avec bonheur, pour résoudre un conflit, apaiser un chagrin. Et c'est ainsi que, grâce à son talent, la papeterie Tsubaki devient bientôt un lieu de partage avec les autres et le théâtre de réconciliations inattendues.

Le team de la bibliothèque



CUISINES ÉMOI : UNE ENTREPRISE AUX MULTIPLES ATOUPS

Depuis 2017, une entreprise d'agencement de cuisines est présente à St-Aubin. Impossible de rater Cuisines éMoi, l'enseigne au logo rouge, en arrivant au bas du village. Présentation de cette jeune entreprise st-aubinoise.

cuisines, et de tous les aménagements intérieurs d'une maison, qu'il s'agisse de salle de bain, dressing, armoires, sols, électricité, etc. L'entreprise gère des projets d'agencement d'intérieur de A à Z lors de rénovations ou de constructions. Ce service

familiale appelée « CM Cuisines », déjà basée dans la capitale vaudoise et existante depuis une soixantaine d'années. L'idée fut alors de trouver un nouveau nom en lien avec l'ancien, c'est pourquoi les lettres C et M ont été gardées et l'enseigne est devenue

ment avec des entreprises de la région. Il arrive aussi que certains promoteurs ou particuliers souhaitent travailler avec une entreprise en particulier ; Jean-Luc Carrel assure que dans ce cas, il n'y a aucun problème, sa société est ouverte à toute collaboration. A l'exposition de St-Aubin, Jean-Luc Carrel est soutenu par sa collègue Carine Bouchat. Ensemble, ils proposent leurs services aux promoteurs et bureaux d'architectes de la région, mais aussi aux particuliers qui construisent ou rénovent des habitations.

Un large choix

La grande particularité de l'entreprise est qu'aujourd'hui encore, 60% des produits qu'elle commercialise sont fabriqués dans sa propre menuiserie à Lausanne. Il s'agit principalement d'agencement de cuisines, armoires et dressings. Les 40% restants proviennent d'un partenariat avec un producteur allemand. Ce mix de producteurs permet à Cuisines éMoi de proposer un large choix en matière de produits et de prix. Tout ce qui est fabriqué dans la menuiserie de l'entreprise est généralement prévu pour des mandats pour lesquels les délais sont courts. Il s'agit souvent d'agencement de locations, par exemple des immeubles où il faut un grand nombre de cuisines, ou encore de gros projets



Jean-Luc Carrel, directeur du site st-aubinois, et Carine Bouchat

Il y a maintenant deux ans que Jean-Luc Carrel et Cuisine éMoi ont pris leurs quartiers à St-Aubin. Après plusieurs années en Gruyère, cet ancien St-Aubinois est revenu dans la Broye pour commercialiser des cuisines. Mais pas que ! En effet, Cuisines éMoi s'occupe à la fois de l'agencement de

de gestion de chantier est très demandé et connaît un grand succès auprès des clients de l'entreprise.

Présente tout d'abord à Lausanne, la société Cuisines éMoi a vu le jour il y a quelques années, lorsque le responsable actuel du site lausannois a repris une petite entreprise de cuisines

« Cuisines éMoi ». Jean-Luc Carrel a rejoint le groupe lors de l'ouverture de la seconde exposition, à St-Aubin.

La société emploie dix personnes – commerciaux, techniciens, ébénistes et poseurs. Pour les travaux de second œuvre tels qu'électricité ou sanitaire, Cuisines éMoi travaille principale-



TIPS

comme la construction d'une entreprise. Pour les produits haut de gamme, Cuisines éMoi travaillent avec des partenaires allemands. Ces producteurs proposent notamment du sur-mesure, des plans de travail de différentes matières ou encore d'autres choix d'électroménager.

Des offres sur-mesure

Chaque offre est différente, sur-mesure. Les présentations en trois dimensions ainsi que les cuisines exposées dans le magasin permettent aux clients de se faire une bonne idée du choix qui leur est proposé et de déterminer précisément ce qu'ils veulent. Comme le relève le directeur st-aubinois, Cuisines éMoi va un peu à contre-courant des tendances actuelles en faisant du sur-mesure, du solide et en utilisant des matériaux qui se différencient des produits courants achetés un peu partout sur le marché. « On fait beaucoup du sur-mesure, mais à des prix tout de même

très concurrentiels car on propose à la fois des produits fabriqués par nos soins et d'autres qui sont importés – ceux qu'on ne pourrait pas usiner chez nous. Le mix donne quelque chose de très intéressant pour le client », explique Jean-Luc Carrel. L'entreprise travaille avec toutes les marques d'électroménager représentées en Suisse romande. De plus, elle offre une garantie supplémentaire de cinq ans sur toutes les marques.

Une situation idéale

Pourquoi s'être installé à St-Aubin ? « Nous avons remarqué que dans la Broye, de gros projets se développaient mais qu'il n'y avait pas beaucoup de fabricants, on trouve plutôt des importateurs ou alors les promoteurs importent directement eux-mêmes », relève Jean-Luc Carrel. Le magasin est idéalement situé puisqu'il se trouve sur un lieu de passage, ce qui lui donne une bonne visibilité. Les gens

se déplacent volontiers dans la région, que ce soit depuis le district du Lac jusque du côté d'Yverdon. « J'ai même des clients que je fais venir de Genève, ils aiment bien venir dans le coin », ajoute le responsable.

Pourquoi opter pour Cuisines éMoi ?

Cuisine éMoi est vraiment proche de ses clients. Ce n'est pas une grande enseigne ; l'accent est mis sur le relationnel, ce qui permet de toujours trouver une solution en termes de coûts, de délais ou autre pour que chacun soit satisfait.

Cette entreprise à taille humaine fait en sorte que le client soit suivi par la même personne du début à la fin de son mandat. « Nous avons remarqué qu'avec le e-commerce et toutes les possibilités qu'ont les gens aujourd'hui d'importer ce qu'ils veulent, la menuiserie traditionnelle et le côté service sur lequel nous misons particulièrement sont très

appréciés de nos clients », remarque Jean-Luc Carrel.

La clientèle peut parfois avoir peur d'aller chez un plus petit cuisiniste car elle se dit que ça va forcément coûter plus cher, mais le responsable affirme que ce n'est pas le cas chez Cuisines éMoi. Lorsqu'un projet est présenté au client, il s'agit toujours d'un premier jet qui sera rediscuté afin de bien se mettre d'accord. « On finit toujours par trouver la meilleure formule », conclut le directeur.

Pour plus d'informations, Jean-Luc Carrel et Carine Bouchat se tiennent volontiers à votre disposition au 026 677 01 24.

Charlotte Chanex





ÉGLISE DE SAINT-AUBIN (PARTIE 3/3) : LA GRANDE RESTAURATION DE 1949-51 ET 500 ANS EN 2019 !

Nous avons décrit dans les 2 premiers volets les multiples transformations que notre église a subies au cours des siècles et ce, jusqu'au début du XX^{ème} siècle. Mais pour la contempler comme elle se présente aujourd'hui après 500 ans, une rénovation encore plus importante l'attendait ...

La paix étant retrouvée après la 2^{ème} guerre mondiale de 1939-45, il souffle un vent de renouveau dans les communautés, qui souhaitent offrir une cure de jouvence à leur patrimoine. C'est

également le cas à St-Aubin. Sous l'impulsion en 1948 du conseil et du curé Pilloud, et avec l'installation du curé André Cantin, l'assemblée de paroisse vote en 1949 à la quasi-unanimité un crédit de 112'000.- pour une grande rénovation. Mandatés, les architectes Matthey-Rosset obtiennent un soutien financier de la commission fédérale des monuments historiques (c'est pourquoi l'église se trouve encore aujourd'hui sous la protection de la confédération).

Durant 2 années, l'église

se voit complètement rénovée intérieurement et extérieurement. Les transformations les plus visibles de l'extérieur concernent l'ajout de 2 annexes pour y placer un baptistère (aujourd'hui la chapelle mortuaire) et un accès menant à la tribune, ainsi que le déplacement du portail d'entrée principal 'à voussures'. En effet, jusqu'en 1949, les fidèles entraient par un porche couvert placé 'côté cimetière', car la grange de la Dîme, qui se trouvait proche du clocher, n'offrait pas la place que l'on dispose aujourd'hui. A

l'endroit de l'entrée actuelle se trouvait la porte donnant l'accès à la tour du clocher... et une autre porte côté nord servait d'entrée pour ces dames !

Concernant la métamorphose intérieure, on peut relever: la transformation du Chœur en y plaçant un nouveau Maître-Autel, un nouvel éclairage électrique, un fond en dallage 'simili-molière', le remplacement des stalles, de nouveaux confessionnaux et des bancs tout neufs. La conséquence la plus visible de cette 'épu-



Intérieur de l'église avant/après sa grande rénovation en 1949-51



TIPS

ration' est la voûte dont le crépi est complètement retiré, laissant apparaître la structure d'origine des voûtains en tuf et des nervures. La tribune s'en trouve raccourcie de moitié et une extension doit être ouverte dans la tour du clocher afin d'accueillir un orgue agrandi de plusieurs jeux. C'est à cette occasion que l'on redécouvre -par surprise- sur le mur derrière l'orgue et cachée sous le crépi, la grande fresque qui relate la Conversion de St-Paul. Les statues des 4 évangélistes, sculptées par Antoine Claraz, disparaissent provisoirement de la chaire (pour revenir dans le chœur en 1982).

L'inauguration de l'église restaurée -avec la consécration du nouveau Maître-Autel- se déroule en grandes

pompes avec de prestigieux invités le 7 octobre 1951, lors de la Solennité du Saint-Rosaire. Le compte-rendu prend une page complète dans la Liberté !

Dans les années 60, le Concile de Vatican II amène un changement radical dans la façon de célébrer la messe, qui demande au prêtre de se placer 'face au peuple'. Le Maître-Autel situé au fond du Chœur, ornés de grands chandeliers de part et d'autre du tabernacle est donc remplacé en 1982 par un autel en pierre placé au milieu du chœur.

Cette configuration intérieure est conservée jusqu'en 2012, où la disparité des styles de mobilier ne trouve plus une harmonie suffisante. Le tout fait donc place à un

nouveau mobilier liturgique et un nouveau Maître-Autel en noyer incrusté de cerisier, créé et réalisé par l'entreprise SEDARCA, sise aux Friques.

Pour ce qui est de l'avenir, 2019 verra, sous réserve de l'acceptation du budget par l'assemblée, la sacristie rénovée pour offrir plus d'espace à la préparation des célébrations et de rangement.

Au travers de son demi-millénaire d'existence, notre église a su garder malgré les nombreuses transformations son bel art gothique campagnard, et reste d'une importance historique pour le patrimoine de notre village, du canton et même de Suisse Romande ! Chaque rénovation mûrement réfléchie a su répondre à un be-

soin pour assurer une pérennité dans le temps. Que tout cela puisse le rester encore pour plusieurs siècles, afin que notre église demeure un lieu où les fidèles de notre communauté puissent trouver en tout temps un endroit reposant et accueillant pour y venir s'y recueillir et y vivre des cérémonies religieuses empreintes de sérénité, de joie et de partage.

Alain Collaud
Président de Paroisse

Une brochure avec descriptif de sa riche histoire est disponible à l'entrée de l'église.

Un remerciement spécial à M. Aloys Lauper du Service des Biens Culturels pour son apport précieux de documents et ses enrichissantes visites guidées.



Extérieur de l'église avant/après sa grande rénovation en 1949-51



CHAPELLENIE 1640

Le Fondateur de la Chapel-
lenie est le doyen Castella,
originaire de Neirivue. Il fut
curé de St-Aubin de 1625
jusqu'en 1659, soit durant
33 ans.



Avant les travaux

Il fit construire cette mai-
son à l'endroit appelé « Le
Laret », il était le maître de ce
lieu jusqu'à sa mort en 1659.

Le curé Castella fit son
testament en 1656, une des
dernières préoccupations
charitables de sa vie a été la
construction d'une maison
destinée à loger les prêtres de
la paroisse sans bénéfice de
cure ou de chapel-
lenie.

Afin que ces prêtres, alors
assez nombreux puissent s'y
retirer et s'y vouer à l'ensei-
gnement et à la préparation
de jeunes gens au sacerdoce.

Pour la construction la
généreuse initiative du curé
fût pour la construction se-
condée par une charitable
paroissienne.

Madeleine Dessibourg qui
ordonnait par son testament
du 15 février 1658 un don
pour l'avancement des tra-
vaux de la construction du
dit « Le Laret ».

La construction dura plu-
sieurs années.

A l'angle septentrional
de la chapel-
lenie, le doyen
Collaud établit une petite

chapelle dédiée à la Sainte
Vierge. Monseigneur Stram-
bino, d'origine Italienne,
la consacra et en fit usage
pendant son séjour. Le 11
avril, 1684 il recevait au La-
ret une dé-
putation de
la paroisse
de Lessoc.

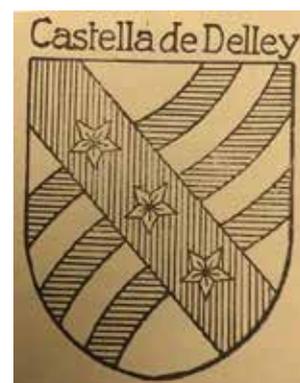
Le 18 juin,
il accorda
à tous ceux
qui visi-
teraient la
chapelle du
Laret et y
prierait
aux inten-
tions de
l'Eglise une
indulgence
de 40 jours.

Il donna
aux prêtres,
qui habitaient la maison
l'autorisation d'y célébrer
la messe.

Le dernier chapelain, qui a
habité cette maison, fut l'Ab-

bé François Longchamps
décédé en 1957.

En 2018 a commencé la
rénovation de la Chapel-
lenie. C'est-à-dire près de
378 ans après le début de sa
construction.



Sur la porte d'entrée de la
chapellenie, Il y a l'armoire
des Castella en mémoire du
Curé Castella .

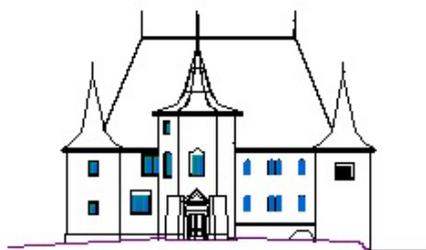
Pierre Guerry



En cours de rénovation 2018 - 2019

TIPS

Retour en images sur l'exposition de l'artiste Christine Collet qui s'est déroulée au château du 15 au 31 mars 2019.



La commission culturelle



Christine Collet présentée par son mari lors du vernissage

BALLADE NATURE/VILLE & ATELIER DE PHOTOGRAPHIE LUDIQUE POUR LES ECOLIERS (5H/3P & 8H/6P)



PHOTOGRAPHER C'EST CREER
CREER C'EST S'EXPRIMER
S'EXPRIMER C'EST EXISTER





LES MERCREDIS APRES-MIDI DE 13H30 A 17H30
Max. 4pers.

DATES :
22 mai - Nature
12 juin - Ville
24 juillet - Nature
28 août - Ville
4 septembre - Nature
16 octobre - Ville
6 novembre - Nature
4 décembre - Ville

TARIF :
50,-/pers.

COMPRIS :
- Un appareil photo/pers.
- Le goûter
- 4 impressions 10x15cm sur papier photo/pers.

INSCRIPTIONS :
info@evimotion.ch
078/881.97.67



RENDEZ-VOUS :
A 13h30 et 17h30
chemin du clo 9
1566 St-Aubin

LIEU PHOTO :
Pour la NATURE, à la plage de Clérens (forêt, rochers, plage ...) - Transport compris.
Pour la VILLE, à Avanches (ruelles, façades, architecture ...) - Transport compris.

PENSÉES



« Les gens les plus heureux n'ont pas tout ce qu'il y a de mieux. Ils font juste de leur mieux avec tout ce qu'ils ont. »

Auteur inconnu

« Vous ne trouverez jamais ce que vous ne cherchez pas. »

Confucius

« Lorsqu'on regarde dans la bonne direction, il ne reste plus qu'à avancer. »

Proverbe bouddhiste

« Il y a deux façons de penser. L'une est de croire que les miracles n'existent pas. L'autre est de croire que chaque chose est un miracle. »

Albert Einstein

« La vie mettra des pierres sur ta route. A toi de décider d'en faire des murs ou des ponts. »

Auteur inconnu

Charlotte Chanex

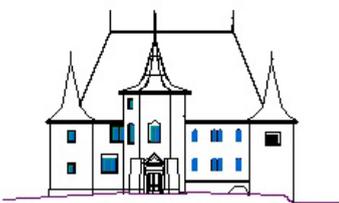


Dans le cadre du jubilé du 500^{ème} anniversaire de la construction de l'église de St-Aubin, une retrospective de photos du village a été mise sur pied entre la Commune, par sa commission culturelle, et la Paroisse.

L'ouverture de cette exposition a été organisée le jour de la Fête de la Saint-Albin, soit le 1er mars, pour une durée de 3 jours. Un nombreux public s'est déplacé. Cette exposition a été très appréciée !



Corinne Genoud, conseillère communale et présidente de la commission culturelle, et Alain Collaud, président de Paroisse lors de la partie officielle



100^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE LA SOCIÉTÉ DE DISTILLERIE À FAÇON DE ST-AUBIN

Le 13 avril dernier, se tenait à l'Auberge des Carabiniers, le repas du 100^{ème} anniversaire de la Société de Distillerie à Façon de St-Aubin. Oui, vous avez bien lu..... 100 ans ! Combien de Sociétés de notre Canton peuvent-elles en dire autant ?

Lors de ce repas, auquel plus de 70 personnes étaient conviées, dont des membres du Conseil communal, des membres de L'Association Romande des distillateurs, les invités ont pu constater que malgré les années, et les difficultés inhérentes à l'activité, la Société faisait face avec beaucoup de détermination et de ténacité.

Depuis 1919, l'année de sa

création, sous l'impulsion de M. Louis Rey et de M. Louis Ramuz et grâce à la participation de 36 personnes du village qui prennent chacun une action de 200 francs, une distilleuse d'occasion datant de 1891 est achetée en Valais. Le premier distillateur est M. Paul Ramuz. Le projet est donc lancé et comme le dit l'expression : 'The rest is history...'

Durant les premières années, la machine fonctionne au bois et nécessite le travail d'un chauffeur. Ce dernier et le distillateur travaillaient dehors, au bord du ruisseau, ce qui leur permettait de puiser l'eau nécessaire à la distillation. La distilleuse est alors itinérante, les deux



Philippe Collaud, président, recevant un cadeau de la part des membres de l'Association Romande des distillateurs



compères se déplaçaient régulièrement, notamment à Delley, Cugy, Aumont, Fétigny et Cheyres.

La Société comptera jusqu'à aujourd'hui 7 Présidents, 5 distillateurs, une nouvelle machine (achetée en 1970), elle connaîtra des heures de gloire avec des quantités de goutte distillée allant jusqu'à 50'000 litres par année !

Elle doit ce succès à l'excellent travail de ses distillateurs et des membres des Comités successifs, à l'implication de ses actionnaires, ainsi qu'à la fidélité de sa clientèle.

Souhaitons-lui de continuer son magnifique parcours.

Pour le Comité
Christophe Ramuz



LA CAECILIA A D'INCROYABLES TALENTS !

En février dernier a eu lieu les soirées annuelles de la société de musique durant lesquelles, à l'occasion de deux concerts, La Caecilia a pu présenter ses nombreux talents. Comme le titre du concert le laissait entendre, la société jouit d'un effectif rempli de musiciens talentueux.

Dans la première partie, le public de la salle du restaurant des Carabiniers a pu assister à la prestation de l'école de musique, dirigée par Sylvie Cantin, durant laquelle, les élèves ont pu démontrer non seulement leur progression de leur instrument mais leur maîtrise rythmique avec la pièce *Boomwhackers Fiesta*, pièce écrite pour tubes de tailles et de couleurs différentes.

Ensuite, sous la baguette de Christian Cano, les membres de la société se



Notre plus jeune musicien sur scène, Noé Godel, à la trompette

sont mus en accompagnateurs afin de permettre aux 6 solistes de la soirée de briller lors de leur pièce solistique. Tout d'abord, Joé Fleury nous a emmené, grâce à son euphonium, dans une ballade

romantique avec *Romantic Blue*. Ensuite, un air poétique s'est mis à vibrer dans la salle grâce à Mathilde Guerry et son alto.

En deuxième partie de

concert, et après un morceau fort en rythmes et nuances, *Flashing Winds*, dirigé par notre sous-directrice Sylvie Cantin, Valentin Gerber nous a fait goûter à la chaleur espagnole lors du pasodoble *Agarrate Saxo*. Ensuite, le registre des flûtes traversières a été représenté par Fabienne Lirgg, Aurélie Rosset, Célia Bonny et Marine Bugnon qui nous ont proposé une pièce toute en légèreté, *Section in Session*. Lors des dernières pièces du concert, fut mis à l'honneur le registre des percussions, tout d'abord avec la maîtrise de Roman Collaud et *The Golden Age of the Xylophone* et les talents de dactylographe de Fabien Rosset et sa machine à écrire. Ce magnifique concert fut enfin clos par la marche *Edelweiss*.

Lors de sa partie officielle, notre président, Jonathan



L'école de musique et leurs boomwhackers

TIPS

Ramuz, n'a pas manqué de féliciter le travail de tous les musiciens et particulièrement l'école de musique et les solistes de la soirée. Il a également pu remettre des distinctions cantonales pour 35 ans de musique à Chantal Gumy-Wenger et Jean-Daniel Godel. Il a aussi remercié les autres jubilaires, Célia et Cyril Bonny et Alexandra Lirgg, pour cinq années d'activité au sein de la société, Pierre Genoud et Gaétan Schouwey, pour dix années d'activités. La soirée s'est terminée dans une ambiance chaleureuse avec la traditionnelle soupe à l'oignon, la tombola et ses primevères !



De gauche à droite : Christian Cano (directeur), Mathilde Guerry (responsable EM), Cyril Bonny (5 ans), Sylvie Cantin (sous-directrice), Gaétan Schouwey (10 ans), Jonathan Ramuz (président), Pierre Genoud (10 ans), Alexandra Lirgg (5 ans), Jean-Daniel Godel (35 ans), Célia Bonny (5 ans), Chantal Gumy-Wenger (35 ans)



La société de musique se produira le week-end du 1 et 2 juin au très attendu giron des musiques broyades à Corcelles-près-Payerne. Venez nombreux assister à nos prestations ! La Caecilia a également le plaisir de vous convier à sa Fête de la musique qui aura lieu le 21 et 22 juin. Venez découvrir nos talents de la région et passer un bon moment musical !

Pour la Caecilia
Gaétan Schouwey

Crédit Photos : Pierre Guerry

LE VOLLEY ST-AUBIN ORGANISE SON 25^{ÈME} TOURNOI ANNUEL DE BEACH-VOLLEY SUR LA PLAGE DE DELLEY-PORTALBAN LES 22 ET 23 JUIN 2019



Au programme: des équipes motivées de la 2^{ème} ligue au groupe populaire par équipe de 2 ou 3 joueurs, un bar à cocktails tropical, de délicieuses grillades, du sable chaud, de la musique entraînante et une bonne ambiance sportive et conviviale!

Alors n'hésitez plus, inscrivez votre équipe ou passez simplement boire un jus et encourager nos beacheuses et beacheurs!

Délai d'inscription le 14 juin :
www.volley-sa.ch

Organisation :





SOCIÉTÉ DE GYMNASTIQUE SAINT-AUBIN

Des spécialités culinaires, en passant par les traditions, les innovations techniques et la détente, la FSG Saint-Aubin a mis à l'honneur notre pays lors de sa soirée



de gymnastique du 24 au 25 novembre 2018 sur le thème « Et le 8^{ème} jour, il créa la Suisse ». Ce ne sont pas moins de 250 gymnastes qui ont ravi le public venu en nombre lors des deux soirées par des représentations chorégraphiques, gymnastiques et

humoristiques. Le duo composé de Charlotte (cor des Alpes) et Urs Schweizer (lancer du drapeau), la prestation du groupe mixte invité de Serrières ainsi que la démonstration de pole art de Mégane Pianaro ont également été des moments forts du week-end. Une belle ambiance et un véritable succès qui se doivent avant tout aux 40 moniteurs et monitrices et aux nombreux bénévoles (animation, matériel et intendance) qui oeuvrent avec dévouement et dynamisme. La Société remercie tant ses membres que les spectateurs et se réjouit de son évolution tout en maintenant ses traditions.

L'interlude récréative passée, les compétitions ont rapidement repris pour nos gymnastes. Le week-end des 8 et 9 décembre 2018, le groupe Agrès a

pris part à la Coupe des Anges à Wünnwil. Se sont notamment distinguées Othilie Gaillard et Anaëlle Vésy avec, respectivement, une 5^{ème} et 14^{ème} place en catégorie C1. Dans leur catégorie C2 respectivement, se sont Julie Trevisan et Mayline Barbey qui se sont illustrées avec chacune un 4^{ème} rang, Lydia Godel avec un 5^{ème} rang, Gaétane Dubey avec un 9^{ème} rang, Léane Vésy avec un 10^{ème} rang, Sofia Collomb avec un 12^{ème} rang, Elisa Trevisan avec un 15^{ème} rang, Kimberly Bugnon avec un 20^{ème} rang. En catégorie C3, Marion Meyer a obtenu une distinction pour sa 25^{ème} place. En catégorie C4, ont également reçu une distinction Mélanie Demierre pour son 7^{ème} rang, Maé Fallet pour son 25^{ème} rang.

Le 26 janvier 2019, les

groupes Infantile et Poly-sport jeunesse se sont rendus à Estavayer-le-Lac pour participer à la Coupe de janvier. Les jeux tels que l'équilibriste, la cible et l'estafette-navette ont été maîtrisés par nos gymnastes puisqu'ils se sont notamment classés au 4^{ème} rang et ont remporté la médaille de bronze au tournoi de basketball.

Le 16 mars 2019, le Groupe Agrès a pris part au Championnat régional Nord au Mouret. Julie Trevisan, en catégorie C2, s'est hissée sur la première marche du podium, tandis qu'Annika Déjardin et Alicia Noyer obtenaient une belle 17^{ème} et 22^{ème} place. Le 30 mars 2019, les filles concourant en catégorie C5 ont participé au Championnat cantonal Agrès à Domdidier.



Le groupe G1 de la gymnastique rythmique sur le podium à Bienne



L'ensemble de la FSG lors du tableau d'ouverture de la soirée de gym

Le samedi 23 mars 2019, le groupe Gymnastique rythmique a pris part à sa première compétition qui se déroulait à Bienne. Le groupe G1 a obtenu sa première médaille de bronze. Le week-end suivant, elles se sont rendues à Yverdon pour la première qualification du Championnat suisse de GR. A noter que les gymnastes participeront ensuite aux secondes qualifications le week-end des 27 et 28 avril 2019 à Moudon. La finale du Championnat suisse aura les 25 et 26 mai 2019 à Macolin. Les 8 et 9 juin 2019 se tiendra le Championnat Romand à Genève.

Participeront le 8 juin 2019 à la Journée polysportive jeunesse à Morat les groupes Parents-enfants, Gym Kids, Jeunesse, Athlétisme et Polysport jeunesse. 54 gymnastes représenteront la société.

Pour clore cette année gymnique, les week-ends des 14-16 et 21-23 juin 2019, la FSG Saint-Aubin se rendra à Aarau pour la Fête fédérale

de gymnastique. Seront présents à cet événement, le groupe Polysport adulte au tournoi des trois-jeux, un groupe dans la catégorie 35+ et l'autre dans celle 55+. L'équipe d'unihockey prendra part au tournoi nocturne dans la nuit du 22 au 23 juin 2019.

Le comité félicite tous nos gymnastes pour leurs

brillants résultats et leur souhaite plein succès pour les prochaines compétitions. Un immense bravo à Nicole Ballaman, Stéphanie Fontana et Séverine Spicher-Corminboeuf, monitrices du groupe athlétisme et polysport jeunesse, qui ont brillamment obtenu leur J&S en athlétisme adulte en octobre 2018. Le comité remercie Monique Baechler

et Jean-Marc Pochon pour leurs années fidélité lesquelles ont été couronnées par la remise du titre de « vétéran cantonal » lors de la dernière assemblée des délégués à la Tour-de-Trême. Le comité se réjouit de ce bel engagement et a hâte de pouvoir accompagner ses gymnastes aux diverses manifestations.

Enfin, dans un registre un peu moins gymnique, la FSG met en location une machine à popcorn. Plus d'informations sur le site, <http://fsgst-aubin.ch>.

Pour la Gym
Déborah Keller



Les filles distinguées des Agrès lors de la Coupe des Anges à Wünnewil



L'UNICANTINE ET L'UNION DES SOCIÉTÉS LOCALES DE SAINT-AUBIN SE SONT UNIES SOUS UN SEUL NOM !

C'est lors de quelques échanges animés avec le président 2018 de l'USL que l'idée a germé. Au cours de ces vives discussions, il semblait évident que l'union des sociétés locales et l'unicantine partageaient plus qu'une même origine villageoise.

Sans plus attendre, les comités de chacune des sociétés se sont alors attelés à la tâche que nous avons appelé : « FUSION UNISL ».

Après 5 séances, durant lesquelles les statuts ont été passés en revue et adaptés, l'organisation de la nouvelle société décidée, l'avis de sociétés ne faisant pas partie

d'un des 2 regroupements (ou d'aucun) et celui du conseil communal pris en compte, le projet de fusion était prêt à être présenté et à être voté au mois d'octobre passé.

C'est à l'unanimité que le projet de fusion a été accepté par les sociétés actionnaires de l'unicantine ainsi que celles faisant partie de l'union des sociétés locales. La nouvelle société qui porte le nom de « UNICANTINE SAINT-AUBIN » a vu le jour lors de l'assemblée de constitution du 22 février dernier. Cette nouvelle entité reprend les responsabilités de l'unicantine ainsi que de

l'union des sociétés locales.

Chaque société faisant partie de l'« UNICANTINE SAINT-AUBIN », prendra part à l'organisation du 1^{er} août (selon un tournus défini), devra proposer un représentant de sa société comme membre suppléant du comité (selon un tournus également défini), pourra planifier ses lotos lors de l'assemblée annuelle et réserver l'unicantine.

Le nouveau comité est formé de 5 membres. Trois d'entre eux occupent un poste « constant » : le président, le caissier et le secrétaire. Les 2 derniers membres suppléants

occuperont leur poste pour une durée de 2 ans.

Les anciens comités tiennent à remercier la commune de St-Aubin ainsi que toutes les sociétés qui ont soutenu notre démarche et nous ont fait confiance.

Pour l'« UNICANTINE SAINT-AUBIN »

Le président
Jérémy Hayoz



de gauche à droite :

Frédéric Collaud, Denis Dessibourg (caissier), Daniel Spahr, David Perriard (secrétaire), Clément Dufil (membre suppléant), Sébastien Lambert, Jérémy Hayoz (président) et Hervé Collaud (membre suppléant).

PASSEPORT-VACANCES 2019

lundi 8 juillet au vendredi 12 juillet
&
lundi 19 août au vendredi 23 août

www.pasvacmosaique.ch

Natel passeport-vacances : 079 729 92 03



PASSEPORT-VACANCES
SAINT-AUBIN / VALLON

MOTOCROSS DOMDIDIER

27-28
JUILLET

PHOTO PHILIPPE SIMON



AFM
MOTOCROSS
SERIES

www.afm-moto.ch

2019

Sport
Liberty Express

AGRANDISSEMENT DU RÉSERVOIR SUR LE MONT À ST-AUBIN

Certains auront peut-être vu la publication de la mise à l'enquête publique en novembre-décembre 2018 pour l'agrandissement du réservoir Sur le Mont à St-Aubin. Ces travaux qui constituent au doublement de la capacité du réservoir, passant de 2'500 à 5'000 m³, ainsi qu'au remplacement de l'appareillage existant, modification de l'accès aux cuves par une porte étanche latérale, réfection des dégâts au béton et corrosion des aciers, sont orchestrés par l'Association intercommunale pour l'alimentation en eau des communes vaudoises et fribourgeoises de la Broye et du Vully (ABV). Un budget de Fr. 3'220'000.-- a été voté par l'assemblée des délégués de ladite association. Les travaux débiteront à la fin de l'été 2019 et nous ne manquerons pas de revenir plus en détails sur ce chantier dans la prochaine édition.

Pour l'ABV



*Georgine et Michel Verdon /
Rte de Delley 80 / 1er décembre*



*Rebelle Coiffure, Carine et Melinda /
Rte de Villars 26 / 5 décembre*

FENÊTRES DE L'AVEST



Pour la 3^{ème} année consécutive, les fenêtres de l'Avent ont eu à nouveau un très belle effet. Retour en images sur ces événements conviviaux avec les photos prises par Pierre Guerry, membre de l'équipe de rédaction du TIPS.

Un grand merci aux familles et groupes organisateurs des fenêtres.



*Familles Collomb, Goetschmann et Ricosset-Evieux /
Rte de la Laiterie 27 / 7 décembre*



*Alexandra et Frédéric Lehmann /
La Côte-aux-Moines 15 (Les Friques) / 10 décembre*



*Famille Maude Rime /
Rte de Sous-Pendu 7 / 12 décembre*



*Familles Schouwey, Chanex, Guerry et Pasquier /
Impasse des Cerisiers 4 / 14 décembre*



*Habitants de la Route de la Chenaletta 31 à 39 /
Rte de la Chenaletta 35 / 17 décembre*



*Sté de Musique La Caecilia /
Place du Château 1 / 18 décembre*



*Elise et Denis Dessibourg /
Au Pré des Entos / 19 décembre*



*Pétale Rouge (Atelier floral), Alicia Lehmann /
Rte du Gottau 17 / 21 décembre*



Le 8 décembre dernier s'est déroulé, comme de coutume, notre traditionnel dîner des aînés au Restaurant des Carabiniers.

Ce fut l'occasion de partager un délicieux repas avant de tester ses connaissances avec un petit quizz sur des thèmes divers et variés. Un loto a agrémenté notre après-midi... Les cartons, toujours distribués au ha-

sard, on permis d'offrir aux gagnants des bons à faire valoir dans les commerces du village.

Le St-Nicolas accompagné de son père-fouettard nous firent l'honneur d'une visite afin de distribuer un petit présent à tous les invités qui ont été très très sages durant l'année écoulée.

C'est avec un immense plaisir que le Conseil communal a partagé cette journée avec ses aînés. Ces jolis moments d'échange, de sourires et de souvenirs sont très importants pour nous.



Les animateurs Pierre-Alain Pochon et Nuno Dias Madeira entourent la conseillère communale Corinne Genoud et le syndic Daniel Collaud



Un grand merci au Restaurant des Carabiniers pour son excellent repas ainsi qu'à l'équipe d'animation.

Corinne Genoud,
conseillère communale

Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous rencontrer lors de la prochaine édition.

Photos : Le Républicain - Estavayer-le-Lac



CONSULTATION PUBLIQUE DU FUTUR HORAIRE 2020

Chaque année à la mi-décembre a lieu la mise en service des nouveaux horaires des transports publics. Ils concernent non seulement les trains, mais aussi les lignes de bus.

Le mandat des transports publics régionaux est l'affaire des cantons. Ce sont leurs instances qui commandent les prestations qu'ils jugent nécessaires aux différentes compagnies. Ce sont aussi les cantons qui décident de la grille-horaire des prestations. Ces mêmes cantons enregistrent les demandes et doléances des utilisateurs et habitants par le biais des communes qui les collectent auprès de leurs habitants.

Pour l'horaire 2020, qui entrera en vigueur dès le 15 décembre 2019, **une période de consultation du futur horaire est ouverte du 29 mai au 16 juin 2019**. Dans ce délai, les communes remettent à leur canton respectif leurs désirs et doléances.

Les services cantonaux étudient alors en étroite collaboration avec les entreprises de transport, la faisabilité des propositions reçues. De nombreux aspects influencent la confection de l'horaire. On notera principalement les questions d'ordre financier, de la technique ou dépendants des infrastructures à disposition. L'établissement des

horaires est très complexe et ressemble, toute proportion gardée, à un immense jeu de domino.

En conclusion, nous vous invitons tous, habitantes et habitants de notre commune, à faire part de vos remarques, vœux et doléances en matière d'horaire. De cette façon vous vous impliquez dans la conception des futurs horaires. **Vos propositions doivent impérativement parvenir à l'administration communale le plus rapidement possible pour que celle-ci puisse les reprendre dans sa propre prise de position (idéalement avant le 9 juin 2019).**

Pour rédiger vos propositions, vous pouvez utiliser les sites Internet suivants : www.cff.ch qui contient les horaires actuels www.tableaux-horaires.ch qui contient les horaires actuels et futurs.

L'administration communale se tient également à disposition pour toute question en rapport avec cette consultation.

D'avance, nous vous souhaitons bonne réflexion et vous remercions vivement de votre implication.

La Commission des transports de la COREB

tpf

BUS DE NUIT POUR RENTRER EN SOIRÉE

11 nouvelles lignes de nuit s'ajoutent aux cinq lignes de l'Agglo : six lignes au départ de Fribourg et cinq au départ de Bulle, les vendredis et samedis soir. Un troisième départ à 3h30 est dorénavant possible. Combiné au réseau de nuit régional et à Moonliner, les bus permettent de se rendre dans les communes de l'Agglo à 1h00, 2h00 et 3h30.

En plus d'un titre de transport valable (billet ou abonnement), les passagers doivent présenter un supplément de CHF 5.-.

Pour tout complément et détail des arrêts : tpf.ch/bus-de-nuit

Transports publics fribourgeois SA

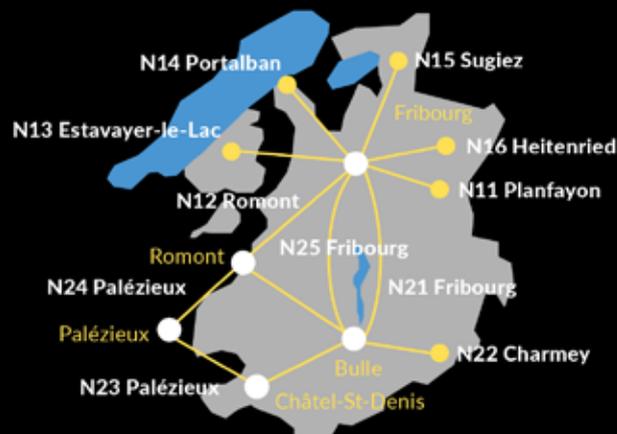
En un coup d'œil Auf einen Blick



1:00 départ des lignes *Abfahrt der Linien* N1 → N5

2:00 départ des lignes *Abfahrt der Linien* N2 → N3

3:30 départ des lignes *Abfahrt der Linien* N1, N2, N3 + M17



dès **ab 2:00** départ de Fribourg *Abfahrt von Freiburg*

2:15 départ de Bulle *Abfahrt von Bulle*



Croix-Rouge fribourgeoise
Freiburgisches Rotes Kreuz
Association cantonale de la Croix-Rouge suisse



- Vous soignez votre conjoint ou votre parent âgé, malade ou en fin de vie ?
- Vous êtes sollicité(e) en continue, avez besoin de répit ou devez absolument vous absenter ?
- Vous ne savez pas toujours comment faire ni où demander de l'aide ?

AIDE AUX PROCHES – NOS OFFRES

Un service de relève pour remplacer les proches

Sur simple appel, une auxiliaire de santé CRS, formée et expérimentée, prend en charge votre parent à son domicile, veille à son bien-être et sa sécurité, l'aide à se mobiliser, lui prépare le repas, le stimule par des activités, effectue les soins de confort, l'emmène en promenade. Interventions régulières ou occasionnelles, une ou plusieurs fois par semaine. Tarifs en fonction du revenu et de la fortune. Remboursé par les PC. Trois heures minimum.

Le Repas accompagné pour les personnes à domicile

Un service d'aide au repas pour que la personne âgée et/ ou malade qui reste à domicile puisse se nourrir correctement. Le repas accompagné est un moment convivial entre une auxiliaire de santé CRS et la personne âgée qu'elle soutient : évaluation des besoins, établissement d'un menu adapté, soutien pour les courses, préparation et partage du repas, aide à la prise alimentaire, contrôle des réserves, signalement en cas de problèmes.

Nouveau !

3h gratuites pour les nouveaux clients

Une permanence téléphonique et du conseil à domicile pour les proches

Tous les matins, nous répondons à vos questions et vous informons des aides existantes. Si besoin, des bénévoles spécialement formés, viennent à domicile pour discuter de vos besoins et vous soutenir dans certaines démarches. Prestations gratuites.

Des cours pour les proches aidants

Nous proposons des cours pratiques de 2 heures sur des thématiques telles que la mobilisation, les démences, l'hygiène de base, la fin de vie, etc,

Prix : CHF 50.- / personne

Offre proches aidants : Relève gratuite à domicile pendant le cours

Renseignements :

du lundi au vendredi de 7h30 à 11h30 au 026 347 39 79

ou aide.aux.proches@croix-rouge-fr.ch.

WAVE TROPHY, UN RALLYE 100% ÉLECTRIQUE !

Le WAVE TROPHY est le plus grand événement e-mobile au monde et en est déjà à sa neuvième année. Une fois encore, WAVE se tiendra deux fois en 2019 : du 14 au 22 juin en Suisse et du 13 au 21 septembre en Allemagne. Comme toujours, un programme varié vous attend, avec des paysages magnifiques et des arrêts stratégiques dans des villes pittoresques et des commerces intéressants.

Une étape aura lieu à **St-Aubin le 20 juin de 14h30 à 16h30 sur la place du Château.**

Le WAVE est une plateforme pour tous ceux qui souhaitent faire progresser la mobilité électrique et s'amuser dans une communauté unique. Rejoignez le WAVE 2019 !

Plus d'informations :

<https://wavetrophy.com/wave/switzerland-2019/#route>



NOUVEAUX HORAIRES D'OUVERTURE DE L'ADMINISTRATION COMMUNALE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin	fermé	07h30 - 12h00	07h00 - 12h00	07h30 - 12h00	fermé
Après-midi	13h30 - 18h00	fermé	13h30 - 17h00	fermé	13h30 - 16h00

TIPS

CHALEUR EN VOITURE : DANGER !

Laisser un animal dans un véhicule en pleine chaleur peut s'avérer mortel !

Il suffit d'une température extérieure de 15°C pour que la chaleur dépasse rapidement les 50°C à l'intérieur d'une voiture. Entrouvrir les fenêtres ne suffit pas à rafraîchir suffisamment un véhicule. En quelques minutes, un chien laissé dans ces conditions peut souffrir d'un coup de chaleur mortel. Le soleil tourne (et avec lui, l'ombre), et une voiture garée à l'ombre se retrouve rapidement sous un soleil de plomb.

Les chiens n'aiment pas la chaleur !

Durant les grosses chaleurs estivales, ne laissez pas votre chien dans une voiture en stationnement. Lors de vos déplacements, placez si possible votre chien à l'abri du soleil direct. Des vitres teintées (il existe des films teintés à poser soi-même) ou des pare-soleils fixés par des ventouses permettent de filtrer les rayons. Attention : même avec la climatisation en marche, il se peut que la chaleur à l'arrière du véhicule soit trop élevée pour votre compagnon à quatre pattes.

Commandez gratuitement les brochures « Premiers secours pour chiens et chats » sur www.susyutzinger.ch

Une action de Susy Utzinger, fondation pour le bien-être des animaux



Illustration: Chantal de Veuch

Un service d'urgence et de conseil par téléphone pour les moniteurs et autres responsables des organisations sportives et de jeunesse - 24H/24, 365 jours/an, confidentiel, professionnel.

Un programme de Pro Juventute en collaboration avec l'Office fédéral du sport OFSPO et Swiss Olympic.

PRO JUVEN TUTE

058 618 80 80
moniteurs@projuventute.ch

CARTES JOURNALIÈRES CFF



La commune met à disposition 2 cartes journalières CFF par jour :

- 40.- pour les habitants de la commune
- 45.- pour les habitants des autres communes

Ces cartes journalières permettent de prendre le train, le bateau, le car postal, le tram et le bus gratuitement pendant une journée (services publiques).

Il est recommandé de réserver les cartes journalières, à l'administration communale par téléphone au 026 677 19 09 ou par e-mail à commune@saint-aubin.ch



SAISON 2019 - 2020

<u>Dates</u>	<u>Manifestations</u>	<u>Organisateurs</u>
Juin		
Vendredi 21	Fête de la musique	Société de musique "La Caecilia"
Samedi 22		
Samedi 22	Beach Volley à Portalban	Volley Saint-Aubin
Dimanche 23		
Juillet		
Vendredi 5	Tournoi de pétanque	Société de jeunesse
Samedi 6		
Samedi 27	Motocross à Domdidier	Moto-Club "Indonina"
Dimanche 28		
Mercredi 31	Foot-Pong	FC Saint-Aubin - Vallon
Août		
Jeudi 1	Fête nationale au centre sportif	FC Saint-Aubin - Vallon
Samedi 3	Motocross (date de réserve)	Moto-Club "Indonina"
Dimanche 4		
Mercredi 14	Tir avancé (Tir du Pruneau)	Société de tir à 300m
Vendredi 16		
Samedi 17	Tir du pruneau	Société de tir à 300m
Dimanche 18		
Vendredi 30	Tir de l'amitié	Société de tir à 300m
Samedi 31		
Septembre		
Dimanche 1	Brunch à la Chaumière (Vallon)	Volley St-Aubin
Vendredi 6		
Samedi 7	Bénichon	Société de jeunesse
Dimanche 8		
du 13 au 29	Exposition au Château : Baronti Ru	Commission culturelle
Novembre		
Vendredi 8	Tir de nuit	Société de tir à 300m
Samedi 9		
Samedi 9	St-Aubin	FC Saint-Aubin - Vallon
Dimanche 10	dégustation de vin au Château	
Décembre		
Vendredi 6	St-Nicolas	Société de jeunesse
Samedi 7	Téléthon	Amicale des Pompiers
Dimanche 15	Concert de l'Avent	Société de musique "La Caecilia"
Samedi 21	Loto	Société des Carabiniers
Février		
Vendredi 7	Concert annuel	Société de musique "La Caecilia"
Samedi 8		
Samedi 22	Masques	Société de jeunesse
Mars		
Samedi 14	Samedi des bibliothèques	Bibliothèque
Avril		
Samedi 25	Tir des Carabiniers	Société des Carabiniers
Juin		
Samedi 27	Beach Volley à Portalban	Volley Saint-Aubin
Dimanche 28		