

HUMEUR

Qui sont les chefs de ménage?

In'y a pas que la Sarine qui fait des remous en Vieille-Ville de Fribourg: une vague de courriers de la part de du Conseil communal a fait hausser plus d'un sourcil avec un intitulé pour le moins rétro. En effet, une lettre adressée aux «chefs de ménage» a interpellé plusieurs lectrices et lecteurs qui ont attiré l'attention de *La Liberté* sur cette missive aux relents d'un siècle passé.

Contacté par notre rédaction, le syndic de la commune de Fribourg Thierry Steiert n'a pas souhaité aborder le sujet. Du côté de l'administration communale, on explique cette situation par les contraintes du classe-

ment informatique. En effet, «chef de ménage» est une catégorie de tri des citoyens dans la base de données du service des habitants. Sélectionner ce critère – qui ne s'affiche d'ordinaire pas sur les missives – permet d'envoyer un seul courrier par ménage, et non un par résident d'une même adresse.

Même si préserver nos forêts est une cause louable, impossible de ne pas remettre en question l'existence même de cette catégorie. «Depuis la révision du droit de la famille en 1988, la notion de chef de famille n'existe plus et le mariage est fondé sur le principe d'égalité entre la femme et l'homme. Ce genre de catégorie ne

correspond plus à la société actuelle», éclaire Geneviève Beaud Spang, responsable du Bureau de l'égalité hommes-femmes et de la famille de l'Etat de Fribourg. La responsable indique que son service a été contacté par plusieurs personnes à propos de cette lettre.

Aujourd'hui, l'égalité des genres est considérée comme un fait accompli. Toutefois, on ne peut s'empêcher d'en douter lorsqu'un programme informatique nous ramène dans un passé où les femmes n'avaient ni le droit d'être propriétaires, ni de posséder leur propre compte en banque. >>

AUDREY MOLLIER

L'écuménisme en discussion

Université >> En cette année du grand jubilé de la Réforme, le forum Fribourg Eglise dans le monde consacre sa neuvième édition à la thématique *Mission et écuménisme – De la concurrence à la collaboration?*, les jeudi 12 et vendredi 13 octobre à l'Université de Fribourg.

Mis sur pied par l'Institut pour l'étude des religions et le dialogue interreligieux ainsi que par le Centre d'études pastorales comparées, ce forum pourra compter sur la présence d'une quinzaine de conférenciers, dont l'évêque indien Robert Miranda, qui évoquera ses expériences de dialogue interreligieux dans son diocèse de Gulbarga (Etat du Karnataka, sud-ouest). La minorité chrétienne du pays n'est plus la bienvenue depuis que le parti nationaliste hindou, qui prône l'hindouisation de la nation indienne, est arrivé au pou-

voir en 2014. Depuis lors, les attaques contre les minorités chrétiennes et musulmanes se sont multipliées.

Dans la première partie du colloque, les conférenciers aborderont l'évolution historique de la mission durant ces cinq derniers siècles, de la concurrence entre religions vers la collaboration œcuménique. Puis ils présenteront les orientations missionnaires d'importantes institutions ecclésiales et instances civiles de Suisse. En troisième partie, ils traiteront de quelques aspects de l'évangélisation dans la théorie et la pratique. Enfin, il sera question d'un panorama des modèles de différentes confessions pour l'avenir du christianisme en Europe. >>

CATH.CH/PFY

> Programme: www.unifr.ch/theo

Laurent Sciboz et Nicolas Tièche battent le record du monde de distance avec leur ballon à hydrogène

Fribourg Challenge brille en Amérique

<< AUDREY MOLLIER

Record >> L'air était en ébullition hier matin dans les locaux de la Haute Ecole d'ingénierie et d'architecture de Fribourg (HEIA). Et pour cause: l'équipe du ballon à hydrogène Fribourg Challenge était en plein briefing. Après s'être réjoui du record atteint par les pilotes, elle devait aiguiller Laurent Sciboz et Nicolas Tièche vers un lieu sûr pour leur atterrissage. Et, dans le nord marécageux du Canada, ce n'était pas une tâche aisée.

3600 kilomètres

La distance parcourue par l'équipage fribourgeois

Dans le cadre de l'America's Challenge, le duo suisse a décollé dimanche vers deux heures du matin, heure suisse, d'Albuquerque (Nouveau Mexique). Il a parcouru plus de 3600 kilomètres en direction du nord-est, pour atterrir hier vers 14 h 30 aux alentours de Labrador City, au Canada. Ainsi, il a battu le record du monde de distance parcourue avec un ballon à gaz de compétition.

Comme lors de la récente Gordon Bennett partie d'Epagny, les pilotes du ballon fri-



Après la Gordon Bennett il y a un mois, Laurent Sciboz et Nicolas Tièche ont participé dimanche à l'America's Challenge. Alain Wicht-archives

bourgeois étaient soutenus 24 heures sur 24 à Fribourg par une équipe de onze scientifiques et étudiants de la HEIA, ainsi que d'experts qui assureraient l'analyse des mesures et les accompagnaient pour prendre les décisions importantes.

«C'est un projet qui fait rêver. D'une certaine manière, il permet de revisiter l'aviation.» Vincent Bourquin parle de l'entreprise qui l'a tenu éveillé ces derniers jours avec des étoiles dans les yeux. Professeur de mécanique à la HEIA, il fait par-

tie de l'équipe scientifique de Fribourg Challenge. «Notre école a développé tous les outils de mesure, d'analyse et de simulation embarqués dans la nacelle», explique Yves Schuwey, responsable de communication de la HEIA. Le tout tient dans une

tablette produite par la marque à la pomme. «Dans un ballon, chaque gramme compte», affirme Vincent Bourquin. Ainsi, impossible d'emporter un équipement trop volumineux.

Le professeur souligne la bonne collaboration entre les

membres de l'équipe qui rassemble de nombreuses disciplines. Y travaillent entre autres des physiciens, des électroniciens, des mathématiciens, des informaticiens. «Chacun devait partager son expertise et évoluer au fur et à mesure de la situation.» Deux météorologues belges et deux experts en ballons à hydrogène sont venus grossir les rangs des collaborateurs de la HEIA.

Une course sans heurt

En dehors d'un retard dans la livraison de la nacelle, qui a été reçu par les pilotes seulement quelques heures avant le décollage, la course s'est passée sans difficultés majeures pour l'équipage suisse. «Le plus gros défi, c'était de trouver comment les faire atterrir en toute sécurité», admet Vincent Bourquin. En effet, les terres du nord du Canada sont très marécageuses, ce qui en fait un terrain peu sûr. Grâce au travail intense de l'équipe de Fribourg Challenge, les aérostats ont rejoint le plancher des vaches en toute sécurité hier après-midi.

A l'heure de mettre sous presse, une équipe sur les huit en lice est toujours en vol. «Tout n'est pas joué. Il est encore possible que le dernier concurrent nous dépasse, relatifs Vincent Bourquin. Toutefois, on a atteint ce record et nous sommes tous très satisfaits du travail accompli.» >>

MONTAGNY

ROUTE FERMÉE

Une partie de la rue Centrale à Montagny-la-Ville sera fermée dans les deux sens, de demain jeudi 5 h 30 à vendredi 6 h, en raison de travaux de réfection. Le tronçon concerné se situe entre la bifurcation avec la route de Belmont et la sortie du village direction Léchelles. Une déviation sera mise en place. DEF

Fière de ses racines

LA LIBERTÉ

L'union expérimentale du jambon et d'un vin rare

Gastronomie >> Il y a deux ans, une expérience a tenté de plonger du jambon dans du vin en fermentation. Les produits finis étaient dégustés hier.

Sur la tranche fine de jambon, on distingue un liseré de couleur foncée. Et pour cause: avant d'être affiné un an chez Produits Epagny, les pièces de viande ont été plongées deux semaines dans de la mondeuse noire, un cépage présent sur les bords du lac Léman mais peu répandu, du domaine des Ruyeyres à Chardonne.

Une idée originale née au bord d'une patinoire il y a quelques années et réalisée concrètement en novembre 2015. Hier, les produits finis, jambon et vin, étaient dégustés par les membres du principal club de soutien à Fribourg Gotéron, la Crosse d'or.

Sans savoir comment le jambon a été élaboré, on perçoit bien un savoureux petit goût particulier, mais difficile d'identifier que celui-ci vient d'une macération dans du vin rouge. Si le mélange de viande et de vin

a profité au jambon, le résultat était initialement plus mitigé pour la mondeuse.

«Après deux semaines, le vin était en piteux état: le jambon y avait laissé des protéines, il était un peu visqueux. Nous avons dû ensuite le travailler pendant deux ans pour arriver à ce résultat», explique Laurent Cossy, qui exploite le domaine des Ruyeyres à Chardonne avec son père Jean-François.

Finalement, les vigneronnes de Lavaux estiment que le résultat n'est pas trop mal, pour un vin

qui «revient de loin». Mélanger ainsi le fumet du jambon à la fermentation du vin avait déjà été tenté en Italie, mais serait vraisemblablement une première en Suisse.

«L'élaboration avec la viande amène une certaine rondeur au vin. Pour le jambon, ça lui amène quelque chose de vraiment particulier», estime Jean-François Cossy. «Le vin a fait plus de bien au jambon que l'inverse, mais c'est intéressant de faire ce genre d'expérience. Ça fait parler du vignoble, ça

montre que nous essayons des choses», souligne Laurent Cossy.

Une collaboration originale entre vigneronnes, spécialistes de la charcuterie et épiciers. Les jambons de Produits Epagny ont été achetés par la Crosse d'or. Quant aux bouteilles de mondeuse, elles ne devraient pas être commercialisées. «Le goût est un peu particulier après cette fermentation originale. Pour le vendre, il faudrait aussi raconter l'histoire de sa production», conclut Laurent Cossy. >> ANNE REY-MERMET