



ORDONNANCE PÉNALE

Ivre et demi-nu dans le jardin d'Alain Berset

ANTOINE RÜF

Comment un Erythréen de 22 ans, domicilié à Thoune, a-t-il bien pu se retrouver, le 23 août dernier en début de soirée, complètement noir et à moitié nu, couché dans le jardin du conseiller fédéral Alain Berset, à Belfaux?

L'ordonnance pénale du Ministère public qui relate cet incident ne le précise pas. Elle relève toutefois que la police s'est heurtée à une vive résistance de l'homme. Cela les a obligés à user de la force, ce qui a valu à l'intrus une condamnation pour résistance aux forces de l'ordre de dix jours-amende à 10 francs soit cent francs, avec sursis. Et une amende ferme de 300 francs comme peine accessoire pour avoir résisté aux forces de l'ordre.

Dans ce cas, la peine accessoire infligée se monte au triple du montant de la peine principale, ce qui laisse quand même songeur quant à la logique du système des petites peines.

Estimant que l'individu était entré dans son jardin par hasard, le conseiller fédéral n'a pas déposé de plainte contre son visiteur. Cela lui a évité d'être aussi condamné pour violation de domicile. Alain Berset n'était pas chez lui à ce moment, fait-il savoir par son service de presse, se refusant toutefois à indiquer si sa famille s'y trouvait et qui a alerté la police, «pour des raisons de protection de la vie privée».

Quant à savoir si cet incident pose des questions sur la sécurité des conseillers fédéraux, la porte-parole d'Alain Berset, Nicole Lamon, répond qu'elle «est garantie, mais qu'aucune communication n'est faite sur les mesures prises pour l'assurer». I

EN BREF

CHŒUR D'ENFANTS

Un diplôme pour Les Enchanteurs

Le chœur d'enfants Les Enchanteurs de Sainte-Thérèse à Fribourg vient de s'illustrer dans un concours international de chant. Dirigé par Jocelyne Crausaz, l'ensemble composé de 55 chanteurs âgés de 6 à 16 ans a obtenu la quatrième place et un diplôme d'argent lors d'un concours qui s'est déroulé il y a quelques jours à Calella en Espagne. SSC

Une école mi-vitrail, mi-rempart

ROMONT • *Le bureau bernois Bauart architectes et urbanistes a remporté le concours pour la future école de la Condémine. Le projet a fait l'unanimité du jury.*



Faisant écho au Pays du vitrail, le projet joue sur la transparence. BAUART ARCHITECTES ET URBANISTES/IMAGE DE SYNTHESE

STÉPHANE SANCHEZ

Ce n'est pas la princesse Zelda – le jeu vidéo – qui a tapé dans l'œil du jury du concours pour le futur complexe scolaire de Romont. Mais bien le projet baptisé «Zelda», conçu par le bureau bernois Bauart architectes et urbanistes. Son approche a séduit les six architectes et les cinq membres des conseils communaux de Romont, Billens-Hennens et Mézières, appelés à examiner les 46 projets déposés. Les représentants de Bauart recevaient hier à l'école primaire un prix de 45 000 francs, à l'occasion du vernissage de l'exposition des projets.

Le jury a succombé à l'unanimité à un concept riche en symbole, explique Jean-Marc Ruffieux, du bureau Ruffieux-Chehab, le bureau d'appui au maître de l'ouvrage. Vu de l'extérieur, le complexe «minéral», en béton sablé, mime la clôture de la cité médiévale et amène la sécurité ou la «protection» requise. Vu de l'intérieur et de sa place

centrale, il fait écho au vitrail: il permet, grâce à sa «peau de verre», de faire dialoguer parents, élèves et usagers de la place, tout en dégagant des perspectives ouvertes sur le quartier.

Le projet répond évidemment à sa mission de base: caser le programme des locaux sur deux parcelles totalisant 11 978 m², en zone d'intérêt général, à la Condémine. Les concurrents devaient aussi composer avec un abri de protection civile existant et avec l'école enfantine actuelle, censée disparaître «à moyen terme». Le tout devait s'intégrer à un quartier mêlant habitats collectifs et individuels.

La solution bernoise consiste à dessiner trois volumes – à l'image de la «triforce» de Zelda – autour d'une place ouverte. L'un des bâtiments, au sud, est dédié à l'école primaire (13 classes), sur trois niveaux. Un deuxième volume, au nord-ouest, est affecté à l'école enfantine (8 classes) et à un accueil extrascolaire, tandis

qu'une halle de sport double et polyvalente pousse au nord-est.

Les bâtiments pouvaient atteindre 15 m de haut. Jouant sur la configuration du terrain, ils ne culmineront qu'à 7 m du sol, le rez inférieur abritant le parking des enseignants et l'espace de jeu des halles de sports, en fosse. «Nous ne voulions pas écraser le site», justifie Emmanuel Rey, l'un des associés de Bauart.

A l'enquête en 2015

Côté flexibilité, le projet permet déjà à court terme d'aménager sept salles de classe supplémentaires, en repoussant l'accueil extrascolaire et 8 salles d'après et d'activités créatrices dans l'école enfantine existante. Le détail du volet énergétique (hormis le raccordement à la centrale de chauffe d'Arruffens) reste à penser. Côté transports, les bus seront canalisés vers la rue Pierre de Savoie et des zones de dépôt «minute» sont envisageables à la rue Aliénor.

Pour mémoire, le Conseil général avait débloqué en janvier dernier un crédit de 2,2 millions de francs pour l'organisation de ce concours et pour l'étude du projet. Sur l'enveloppe globale d'organisation du concours (280 000 fr.), quelque 140 000 fr. de prix ou de mentions ont été répartis entre les six bureaux récompensés, installés à Berne, Lausanne, Palma de Majorque ou Zurich. «Un projet de cette ampleur, c'est 400 à 500 heures de travail pour chaque bureau», relève Jean-Marc Ruffieux.

La suite? «La planification prévoit une mise à l'enquête en mai 2015», indique Jean-Marc Ruffieux. Le syndic Roger Brodard, président du jury, rappelle quant à lui que cette école doit ouvrir «à la rentrée 2018-2019». A cet effet, «30 millions de francs sont prévus dans la planification financière». I

> Exposition à la grande salle de l'école primaire, rue de l'Eglise 104, à Romont, jusqu'au 8 novembre, de 18 h à 19 h 30 les jours ouvrables et de 14 h à 16 h les samedis et dimanches.

CONFRÉRIE DE LA POIRE À BOTZI

Alain Bächler remporte le Mérite culinaire 2014

FRANCIS GRANGET

Après avoir attribué son premier Mérite culinaire à Pierrot Ayer, en 2009, la Confrérie de la poire à botzi pensait qu'il serait «difficile de trouver ensuite des lauréats aussi prestigieux». Président du jury, André Winckler le reconnaît volontiers. Pourtant, du confiseur romontois Didier Ecoffey au blogueur fribourgeois Claude-Olivier Marti en passant par le maître agriculteur de Sâles Dominique Savary, couronné pour son vin cuit, les lauréats qui lui ont succédé ont tous su se montrer à la hauteur. Sans oublier les frères Ducret de l'Ochsen à Guin. Et l'année 2014 ne fait pas exception: le lauréat est en effet Alain Bächler, du restaurant des Trois Tours, à Bourguillon.

Pour la Confrérie de la poire à botzi, c'est bien sûr une «fierté» qu'un chef auréolé de 17 points sur 20 au GaultMillau et d'une étoile Michelin, entre autres, soit le gagnant de son concours de recettes ouvert aux restaurateurs, en collaboration avec GastroFribourg. «Ce qui m'a motivé à participer? C'est la possibi-

lité de mettre en valeur un super produit de Fribourg, mon canton, que j'apprenais déjà lorsque j'étais apprenti», confie Alain Bächler qui se verra remettre son prix prochainement des mains d'André Winckler et de Jean-Paul Baechler, directeur général de Culturefood et gouverneur de la Confrérie de la poire à botzi.

La recette de «Tarte sablée aux poires à botzi et vin cuit» qui a valu au chef de Bourguillon d'être distingué a été conçue en collaboration avec son sous-chef, le pâtissier Xavier Nevoux. «Parce que je ne fais pas de menus de bénichon et que pour les plats de chasse on n'utilise qu'un quart de la petite poire, j'ai préféré opter pour un dessert qui la met vraiment en valeur», précise-t-il. Sa nouvelle création est à la carte des Trois Tours depuis le début octobre. «Et elle ne le restera que quelques semaines. C'est un produit de saison, souligne-t-il, je ne tiens pas à en remplir mon congélateur.»



Chef des Trois Tours à Bourguillon, Alain Bächler a séduit avec sa «Tarte sablée aux poires à botzi et vin cuit». ALDO ELLENA-A

Formé par Fernand Buchwalder, Casimir Jungo, Gérard Rabaey, René Rastello, Tommy Byrne, Martin Dalsass

ou encore Otto Koch à Munich, «qui lui a appris les subtilités de la pâtisserie», Alain Bächler a séduit le jury par une

«recette de grande précision, proche de la perfection». Pour lever toute ambiguïté, le président André Winckler précise que «les jurés ignoraient l'identité des auteurs lorsqu'ils ont choisi sur papier les deux finalistes».

Lors de la dégustation devant départager ces derniers, il n'y a pas eu photo: «Toute la palette gustative est présente dans le dessert d'Alain Bächler qui propose du croquant, du moelleux, du sucré et de l'amer. Cuites dans un mélange de caramel et d'eau, les poires à botzi y sont remarquablement mises en valeur», note le jury. Cette recette sera publiée, avec celle de tous les autres concurrents, dans une plaquette à paraître l'an prochain.

Lors de son chapitre à Estavayer-le-Lac, la Confrérie de la poire à botzi a non seulement dégusté le repas de chasse préparé par Claude Maillard de la Gerbe d'Or, elle a aussi accueilli trois nouveaux membres: Eric Morel, Fritz Etter et Rudolf Vonlanthen. I