



# L'ÉCHO des hauts

LE MAGAZINE DU GPC  
Châtel-St-Denis/Les Paccots



## Groupement des propriétaires de chalets et appartements



N°  
**58**  
2018



**Nous sommes proches  
de vous et de chez vous.  
Surtout en cas de pépin.**

Pascal Geinoz, conseiller en assurances et prévoyance  
P 079 210 54 64, pascal.geinoz@mobiliere.ch

Agence Châtel-St-Denis  
Grand-Rue 41, 1618 Châtel-St-Denis  
T 021 948 01 90  
bulle@mobiliere.ch  
mobiliere.ch



160628002CA

**Publicity Shop.ch**  
1996  
REALISATIONS PUBLICITAIRES

**CUSTOMISEZ  
vous  
la vie**

**T-shirt  
véhicule  
enseigne  
sticker**

www.publicityshop.ch      1618 Châtel-St-Denis

**Hubert Etter et Fils S.A.**  
1628 Vuadens | www.hubert-etter.ch | 026 919 87 80

**VOTRE SPÉCIALISTE EN :**

- Entretien de canalisation
- Démolition à l'eau (3000 bars)
- Aspiration et refoulement
- Service de bennes
- WC mobiles

**GARAGE J.-M. BERTHOUD SA**  
Agences DAF - TRUCKS - IVECO  
Vente neuf ou occasion  
Service diesel - Auto électricité

Dépannage véhicules  
utilitaires 24 h. / 24 h.

Service officiel

Tél. 021 948 25 45  
Natel 079 621 90 17  
Fax 021 948 88 52

Rte de Palézieux 163a - 1618 Châtel-St-Denis

**Philippe et Louis Vial Sàrl**  
rte des Charmilles 3  
1623 Semsales

Maitrise fédérale

**Menuiserie - Ebénisterie  
Création de meubles**

Tél + Fax 026 918 52 67  
E-mail menuiserie@philippe-et-louis-vial.ch  
www.philippe-et-louis-vial.ch

# SOMMAIRE

<b>Information de votre rédactrice</b>	<b>5</b>
<b>80<sup>e</sup> Assemblée générale</b>	<b>7-13</b>
<b>La tarte jardinières</b>	<b>14-15</b>
<b>Informations commune de Châtel</b>	<b>17-18</b>
<b>La grenouille</b>	<b>19-20</b>
<b>Le mot du chef de la voirie</b>	<b>21</b>
<b>Page sous-rire</b>	<b>23</b>
<b>Le billet du maître menuisier</b>	<b>25</b>
<b>Office du tourisme</b>	<b>26-29</b>

# UN GRAND MERCI

à nos fidèles annonceurs qui contribuent  
à la pérennité de ce magazine.

Pensez à eux lors de vos achats,  
travaux ou autres actions commerciales.

# Garage de la Gare

**Genoud et Fils SA**  
**1617 Remaufens**  
**Tél: 021 948 75 56**  
**Fax: 021 948 07 43**



Toujours là où il y a des chiffres.

Conseil  
inclus

Souscrivez une hypothèque en ligne :  
à tout moment et partout.

Chez Raiffeisen, vous pouvez désormais souscrire votre hypothèque en ligne. Vous bénéficiez, en ligne également, d'un conseil complet sur tous les aspects financiers.

[raiffeisen.ch/hypothèque-en-ligne](http://raiffeisen.ch/hypothèque-en-ligne)

**RAIFFEISEN**



**LE GPC VOUS SOUHAITE  
UN BEL ÉTÉ**

**A noter dans vos agendas  
Assemblée Générale  
Le samedi 4 mai 2019 à 17 h 00**

# lespaccots fleurs

Colette Genoud  
1618 Châtel-St-Denis  
Tél: 021 948 01 10



**2 COURTS DE TENNIS  
EN TERRE BATTUE  
« 4 SAISONS »**  
dans un superbe cadre alpestre

Renseignements et réservations  
à l'Office du Tourisme:

Tél. 021 948 84 56

[www.lespaccots.ch](http://www.lespaccots.ch)



*Domaine  
des Rueyres  
Chardonne*

LA BOTTE DORÉE  
Vins fins

**Michel et  
Jean-François COSSY**

Case postale 19  
**1803 CHARDONNE**

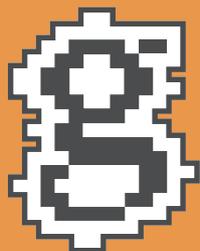
Tél. 021 / 946 10 78

Fax 021 / 946 24 11



**RESTAURANT LES ROSALYS**  
1619 Les Paccots

Tél 021 948 80 80 | Fax 021 948 73 36  
[www.lesrosalys.ch](http://www.lesrosalys.ch) | [lesrosalys@lesrosalys.ch](mailto:lesrosalys@lesrosalys.ch)



**POLYGRAVIA**  
arts graphiques

Route de Pra de Plan 18 | 1618 Châtel-St-Denis  
[www.polygravia.ch](http://www.polygravia.ch) | [fribourg@polygravia.ch](mailto:fribourg@polygravia.ch)  
Tél. +41 21 948 22 40

Nous prenons soin  
de l'ensemble  
de vos besoins  
en impression

N'hésitez pas à nous contacter  
pour tous renseignements !

# GROUPEMENT DES PROPRIÉTAIRES DE CHALET



**Samedi 28 avril 2018 | 17 h**  
**Restaurant du Tivoli**  
**Châtel-St-Denis**

## **Comité:**

**Cendrine Chollet**  
*Présidente*

**Bruno Mengual**  
*Caissier*

**Raymond  
Gonthier**  
*Membre*

**Jacqueline Fluck**  
*Membre*

**Joëlle Baudois**  
*Membre*  
*Secrétaire*

## **Tractanda:**

1. Ouverture de l'assemblée / Liste des présences
2. Nomination des scrutateurs
3. Approbation du procès-verbal de l'assemblée du 1<sup>er</sup> avril 2017 qui ne sera pas lu ; il a paru dans l'Echo-des-Hauts n° 57
4. Mutations : admissions / démissions / décès
5. Rapport de la Présidente
6. Rapport du Caissier
7. Rapport des vérificateurs et approbation des comptes 2017
8. Information sur l'Echo-des-Hauts
9. Propositions individuelles : sont à remettre par écrit avant le 20 avril 2018.  
  
Passé ce délai, elles ne pourront être traitées valablement lors de l'assemblée.
10. Divers

## **1. Ouverture de l'assemblée / Liste des présences**

A 17.05 h, Mme la Présidente ouvre cette 80ème assemblée générale.  
Elle remercie les 42 (37 + le comité) personnes présentes d'avoir fait ce déplacement à Châtel-St-Denis et plus particulièrement Madame et Messieurs :

Rodolphe Genoud, président du conseil général de Châtel-St-Denis  
Daniel Maillard, conseiller communal, Châtel-St-Denis  
Roland Pilloud, chef de la voirie de Châtel-St-Denis  
Sophie Raymond, Directrice de l'Office du Tourisme

30 personnes se sont excusées / 16 procurations envoyées

## **2. Nomination des scrutateurs**

M. Etienne Fluck et M. Claude Baudois sont élus scrutateurs.

## **3. Approbation du procès-verbal de l'assemblée du 1er avril 2017 qui ne sera pas lu ; il a paru dans l'Echo-des-Hauts no 57**

Aucune remarque. Il est accepté à l'unanimité.

## **4. Mutations : admissions / démissions / décès**

La présidente lit la liste des démissions, suite à la vente de chalets :

- Mme Martine De Loriol
- M. Charles Traber
- M. Pierre-André Monnat
- Mme Marlène Blazeg
- Mme Martine Oechslin
- M. Henri Messer
- M. Marcel Regamey
- Mme Vanessa Triquet
- M. Jean-Paul Perroud
- M. Yves Marchionni
- Mme Monique Mouthon
- Mme Chantal Honegger

## 5. Rapport de la Présidente

Mesdames, Messieurs,

Durant l'année 2017, le comité s'est réuni cinq fois comme d'habitude chez l'un ou l'autre de nos membres du comité.

Nous avons traité les affaires en cours, administration, relation et composition de notre magazine l'Echo des Hauts, participé à diverses manifestations, délégations, renseignements, documentations utiles, sans oublier la prospection de nouveaux membres.

Je tiens à adresser un vif remerciement à tous nos annonceurs, qui font vivre notre magazine. Nous vous demandons de bien vouloir favoriser les entreprises pour vos achats, transformations, etc.

Je relève également les excellentes relations que nous avons tout au long de l'année avec la commune, la société de développement, l'Office du Tourisme, le Monte-Pente Corbetta, les skilifts de Rathvel, la patinoire et la commission de la Chapelle de Notre-Dame des Neiges.

Concernant l'Ermitage : la commune a relancé trois fois les propriétaires et, à ce jour, personne ne donne de nouvelles et c'est vraiment triste qu'un tel établissement reste fermé !

Concernant Corbetta : la construction d'un hôtel ainsi qu'un parking souterrain va démarrer sous peu.

Je rappelle également que notre groupement n'a malheureusement pas de valeur juridique pour une opposition qu'elle quelle soit.

Concernant la neige : les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Heureusement, nous avons eu la chance d'avoir une très belle saison hivernale.

Les Paccots ont maintenant un superbe magasin et à côté un café plaisant et convivial, j'espère que vous leur ferez honneur.

Je remercie tout le comité pour son excellent travail accompli en 2017.

*La Présidente : Cendrine Chollet  
Ce rapport est approuvé à l'unanimité.*

## 6. Rapport du Caissier

Par la présente, je vous donne les conclusions de l'année comptable 2017 du Groupement des Propriétaires de Chalet .

Frais généraux : En 2005 et antérieur, les frais étaient chaque année supérieurs à CHF 10'000.--. Dès 2005, le nouveau comité é prix en mains la charge de les réduire, au début, pas par nécessité mais pour avoir une plus grande transparence des coûts ; nous les avons réduits à CHF 7'000.--, CHF 6'000.--, puis sous la barre des CHF 5'000.—et enfin en 2017 à CHF 3'787.—et sans que cela ne préterite le bon fonctionnement du groupement. Heureusement que pour le Groupement, le comité a eu fin nez, car la réalité économique nous a rattrapés.

Cotisations : La baisse du nombre de membres, malgré une augmentation de la population résidente aux Paccots qui a une répercussion directe sur les finances des cotisations, le départ de membres qui s'en vont s'en s'acquitter de la cotisation suite à une vente de chalet ou d'appartement ou simplement d'un déménagement sans laisser d'adresse, les rappels ne font pas beaucoup d'effets et la mise en poursuite coûte beaucoup trop chère par rapport au gain à récupérer. Cela représente, sur les 12 dernières années, la coquette somme de CHF 1'300.--, c'est-à-dire 100 cotisations ou 10 cotisations par année ! Pour rester dans les cotisations, je suis en tant que caissier, heureux de la rapidité avec laquelle vous, chers membres, vous vous acquittez de votre dû et je vous en félicite chaleureusement. Et merci de rester aussi performant, je dois vous avouer que cela me facilite la tâche.

Journal Echo des Hauts : Autre gros morceau pour les finances !. Comme déjà régulièrement dans chaque assemblée générales et ceci depuis 10 ans, nous vous faisons écho des difficultés à avoir un journal qui a défaut de générer un bénéfice ne fasse pas de perte !. Ce poste financier nous a fait prendre des mesures drastiques telles que changement d'éditeur, reformulation du contenu avec malheureusement une ou deux éditions pas à la hauteur de notre travail, un changement rédactionnel et surtout une très grande remise en question sur comment rendre notre journal attractif pour nos membres et compétitifs pour nos partenaires financiers.

Depuis maintenant deux ans, nous avons couplé notre journal avec la création et la mise en place de notre site internet. A l'assemblée générale 2016, nous vous avons mis à disposition une instruction du site par son concepteur et avons voté pour la mise en place de la formule suivante : une parution sous forme papier et une couverture complète sur internet.

Pour l'exercice comptable 2017 et du point de vue financier et purement financier, cela est une réussite car pour la première fois depuis 8 ans, le concept du journal physique et numérique a engendré un bénéfice de CHF 391.—.

Donc, en tant que caissier, je recommande au comité de continuer sur ce modèle, ce qui ne nous empêche pas de continuer à chercher la meilleure solution pour les pro-

chaines années, car ce qui est vérité aujourd'hui ne l'est par forcément demain. Pour rappel, le but premier de notre journal est l'information de la vie aux Paccots, ce que nous avons réussi à faire et aussi de faire du bénéfice avec le surplus de la vente des annonces pour alimenter notre compte du fond de prestations spéciales. Donc, pour 2017, le poste financier du journal va alimenter de CHF 319.10 le fonds de prestations spéciales.

Bénéfice brut: Pour conclure, le bénéfice brut 2017, avant attribution est de CHF 1'2896.85.

Fond de prestations spéciales: Ce fond de CHF 7'990.— au 01.01.2017 est augmenté de CHF 1'000.— pour une valeur au 31.12.2017 de CHF 8'990.—.

Le bénéfice net: Le résultat de nos recettes de CHF 5'073.95 en regard avec nos dépenses de CHF 4'787.10 après attribution au fond de prestations spéciales nous laisse un bénéfice de CHF 186.85. Le bénéfice net pour l'exercice 2017 est donc de CHF 286.85.

Le compte capital de CHF 19'450.05 au 01.01.-2017 est augmenté du bénéfice de CHF 286.85 pour être porté à CHF 29'736.90 au 31.12.2017.

Le capital total du Groupement des Propriétaires de Chalet et d'Appartements des Paccots est de CHF 39'117.60 au 31.12.2017 ce qui représente la valeur totale de nos avoirs.

En final, on peut dire que le poste des finances ne concerne pas que le caissier mais tout le comité et conditionne toute la stratégie du comité.

Je reste à votre disposition pour tout complément d'information et vous remercie, chers membres et amis du comité, de m'avoir écouté jusqu'au bout.

*Le caissier: Bruno Mengual*

## **7. Rapport des vérificateurs et approbation des comptes 2017**

La parole est donnée à M. Berthoud :

En vertu du mandat que vous nous avez conféré, nous avons procédé à la vérification des comptes de notre groupement pour l'exercice comptable 2017. Notre contrôle, basé sur le principe des sondages et par certains pointages de détail, nous paraît suffisant pour vous assurer que :

- Les comptes sont tenus avec exactitude, soin et précisions
- Le compte Pertes et Profits, qui est le compte d'exploitation courant du groupement, concorde avec la comptabilité
- Les postes figurant au Bilan sont conformes aux états de situations postaux et bancaires établis au 31.12.2017.

L'état du résultat et de la fortune, pour lesquels M. le Caissier vient de vous donner quelques informations complémentaires, répond aux règles établies par le Code des Obligations et les statuts. Le comité du Groupement est seul responsable de la gestion financière de celui-ci.

### **En conclusion, nous vous proposons :**

1. D'accepter les comptes 2017 tels que présentés
2. De donner décharge au caissier de son mandat
3. De donner décharge au comité de sa gestion
4. De prendre acte du présent rapport

Les vérificateurs : Norbert Berthoud / Maurice Ottiger

Au vote, les comptes 2017 sont acceptés à l'unanimité.

## **8. Information sur l'Echo-des-Hauts**

CT Print : suite au décès de l'imprimeur, Polygravia continuera à imprimer notre journal à de meilleures conditions financières que précédemment. Les autres informations viennent de vous être données par le caissier.

## **9. Propositions individuelles**

- Rodolphe Genoud, président du conseil général de Châtel-St-Denis apporte les salutations du conseil général et formule les meilleurs vœux pour l'association.
- Daniel Maillard, conseiller communal, propose de ne pas hésiter à faire part des remarques au conseil communal – la traversée des Paccots sera réétudiée : trottoirs, passages piétons etc. mise à l'enquête cet automne. – route cantonale jusqu'à la montée des Joncs : suite à des échanges la route sera jusqu'en haut.
- Roland Pilloud, chef de voirie – a des soucis avec les personnes qui ne sont pas là ce soir ! – soucis avec le déneigement suite au gros hiver 2017-2018. Le personnel fait tout son possible. A chaque quartier, il y a un répondant qui transmet les infos. M. Pilloud est trop souvent appelé pour les voitures à dégager. Dès l'hiver prochain, il ne sera plus répondu au tél. des propriétaires mais uniquement au répondant de quartier. Mettre un mot dans l'Echo-des-Hauts dans ce sens. Branches et arbres doivent être taillés pour ne pas déranger le déneigement. Merci de faire le nécessaire.
- Les haies en treillis et en bois dérangent le déneigement (ne plus mettre de treillis svp : la glace et la neige alourdissent les structures, les endommagent et ne permet plus le déneigement correct). Les 2 mini déchetteries sur le secteur des Paccots

font également du soucis : containers vides mais sacs, bouteilles, papier etc., sont déposés à côté du container !

- Salutations de l'Office du Tourisme par Mme Sophie Raymond qui informe des nouveautés offertes aux Paccots durant l'été prochain : Nouvelle manif avec le vélo – marche de la mi-été – et informe que l'Association Polybat du chalet Chavacots occupera l'hôtel Ermitage pendant la rénovation de leur bâtiment. Elle termine en distribuant les nouvelles brochure « Les Paccots, Châtel-St-Denis et la région Été 2018 » ainsi que « Les animations Été 2018 »

## 10. Divers

Places à côté de la Chapelle : une partie appartient à la Chapelle et l'autre à un privé.

Bruno Mengual : l'heure d'ouverture de la déchetterie à Châtel - y a-t-il une possibilité d'amener le gazon après 17 h . / la qualité des sacs ?

M. Pilloud : Pour le gazon : proposition de faire un compost / pur les sacs, l'entreprise qui fournit ces sacs effectue des contrôles et il peut arriver qu'une série ne fonctionne pas très bien.

A 17.35 h, l'assemblée est levée. Mme la Présidente remercie ses collègues et toutes les personnes présentes. Elle rappelle que l'apéritif est offert et souhaite un bon appétit à ceux qui continuent cette soirée avec le repas préparé par l'équipe du Tivoli.

*La Secrétaire : Joëlle Baudois*



# LA TARTE JARDINIÈRE

---

## INGRÉDIENTS

### Croûte

- 310 ml (1 ¼ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 125 ml (½ tasse) de sucre à glacer
- 2 jaunes d'oeufs
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

### Crème pâtissière

- 1 gousse de vanille
- 180 ml (¾ tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 20 ml (4 c. à thé) de farine tout usage non blanchie
- 1 oeuf

- 4 jaunes d'oeufs
- 250 ml (1 tasse) de lait 2 %
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 60 ml (¼ tasse) de beurre froid, coupé en dés

### Garniture

- La moitié d'un demi-ananas coupé à la verticale, pelé sans le coeur et coupé en fines demi-rondelles
- 1 à 2 kiwis, pelés et tranchés
- 125 ml (½ tasse) de framboises fraîches
- 125 ml (½ tasse) de bleuets frais
- 75 ml (1/3 tasse) de confiture d'abricots
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau



## PRÉPARATION

### Croûte

1. Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs, le jus de citron, la vanille et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à l'aide d'une cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs. Façonner un disque avec les mains et couvrir d'une pellicule de plastique. Réfrigérer environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
3. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte légèrement pour la ramollir. Abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 po). Foncer un moule à tarte à fond amovible de 23 cm (9 po) de diamètre et de 2,5 cm (1 po) de hauteur. La pâte se brise facilement, mais on peut la recoller. Réfrigérer 30 minutes ou congeler 15 minutes. Piquer toute la surface de la pâte.
4. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
5. Cuire au four environ 16 minutes ou jusqu'à ce que la croûte commence à dorer. Laisser tiédir le temps de faire la crème pâtissière.
7. Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre, la fécule et la farine. Ajouter les oeufs, 60 ml (¼ tasse) de lait et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer le reste du lait et la crème. Ajouter les graines et la gousse de vanille et porter à ébullition à feu moyen en remuant, soit environ 8 minutes. Laisser mijoter doucement environ 1 minute.
8. Retirer du feu et ajouter le beurre. Bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Retirer la gousse de vanille et verser dans la croûte. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur la crème pâtissière. Réfrigérer au moins 6 heures.

### Garniture

### Crème pâtissière

9. Sur le dessus de la tarte, disposer les ananas en cercle sur le pourtour de la tarte en les faisant se chevaucher sans qu'ils touchent la croûte. Déposer les kiwis de la même façon en chevauchant légèrement les ananas et en laissant de l'espace au milieu pour les petits fruits. Réserver.
10. Dans un bol au four à micro-ondes, chauffer la confiture d'abricots avec l'eau et la passer au tamis. En badigeonner les ananas et les kiwis à l'aide d'un pinceau. Ajouter les framboises et les bleuets dans le reste de la confiture chaude et mélanger délicatement. Disposer les petits fruits au centre de la tarte en les laissant s'étaler naturellement.

# chaperon

PHILIPPE

MENUISERIE  
EBENISTERIE  
AGENCEMENT



cuisines  
appareils ménagers  
aménagement intérieur  
parquet  
transformation  
rénovation - entretien

Rte de Montmoirin 21 - 1618 Châtel-St-Denis - Tél. +41 (0)21 948 75 78  
www.chaperon-agencement.ch - chaperoncuisines@bluewin.ch

- Maçonnerie
- Terrassement
- Béton armé
- Carrelage
- Génie civil
- Bâtiment
- Démolition
- Isolation périphérique
- Constructions à forfait
- Constructions clés en main
- Projet + étude



ISO.CH00/0064

COQUOZ



CONSTRUCTIONS SA  
Entreprise générale



Succursale Vaud :  
1610 CHÂTILLENS

Tél. 021 947 49 78 - Fax 021 947 50 16 - Route de l'Industrie 6 / CP 97 - 1615 BOSSONNENS  
www.coquoz-constructions.ch - E-mail: coquoz@coquoz-constructions.ch



## A. ROSSELET SA

CHAUFFAGE, SANITAIRE, VENTILATION

Route des Artisans 50  
Case postale 91  
1618 Châtel-St-Denis

tél. : 021 948 76 05  
fax : 021 948 86 60  
e-mail : info@rosselet-sa.ch

# Gilles

Votre Pâtissier-Chocolatier

T 021 948 64 73  
Route de Palézieux 124  
1618 Châtel-St-Denis

www.gillesartisan.ch



# INFORMATIONS DE LA COMMUNE DE CHÂTEL-ST-DENIS



S'il est un bâtiment que tout le monde remarque en traversant Les Paccots, c'est bien la patinoire communale. Construite en 2003, cette infrastructure est devenue un lieu incontournable de la région pour la pratique du sport et de certaines activités de loisir.

Durant la saison 2016/2017, ce sont près de 6000 entrées enfants qui ont été enregistrées et environ 5500 du côté des adultes, soit un total de plus de 11'000 entrées. Ces chiffres sont à eux seuls la preuve du caractère indispensable de notre patinoire communale.

Il est également important de savoir qu'en plus de l'ouverture au public, l'entraînement des hockeyeurs se déroule à raison de 4 soirs par semaine, durant les 5 mois d'exploitation, ceci sans compter les matches des juniors qui se jouent tous les samedis matin.

En collaboration avec l'Office du tourisme, l'activité «pétanque sur glace» est proposée tous les vendredis soir. L'ensemble des plages horaires ont été

réservées très tôt dans la saison, essentiellement par des entreprises ou des groupes.

Le samedi soir, des privés ou des sociétés peuvent également louer la glace pour la pratique du patinage.

Il est aussi important de relever que tous les cercles scolaires du district organisent l'une ou l'autre demi-journée de patinage aux Paccots.



En dehors de la saison hivernale, l'infrastructure est à disposition en libre accès pour la pratique du street hockey. Le club de hockey régional profite d'ailleurs de troquer les lames contre les roulettes pour s'entraîner plusieurs fois par semaine.

Conscient de l'importance de maintenir l'infrastructure en excellent état, le Conseil communal avait élaboré un projet de reconstruction des vestiaires et de la buvette, bâtiments devenus vétustes et dont le bilan énergétique lié au

chauffage n'est pas digne d'une Cité de l'énergie. Présenté en décembre 2014, l'investissement pour la réalisation du projet devisé à CHF 2'400'000 n'avait pas obtenu la majorité des voix du Conseil général. Nul doute que le sujet reviendra certainement autour de la table.

La Commune remercie toutes les per-

sonnes qui ont fréquenté la patinoire durant ces 14 années et elle encourage la population à continuer à contribuer ainsi à son succès.

Nous vous souhaitons à toutes et tous un très bel été!

*Olivier Grangier – Secrétaire général*



# LA GRENOUILLE

Le terme grenouille est un nom vernaculaire attribué à certains amphibiens, principalement dans le genre *Rana*. À un de ses stades de développement, la larve de la grenouille est appelée un têtard. Les grenouilles sont des quadrupèdes de l'ordre des anoures, tout comme les rainettes, qui sont en général plus vertes et arboricoles, les crapauds dont la peau est plus granuleuse et les xénopes strictement aquatiques. Tous ces termes usuels correspondent à des apparences extérieures plus qu'à des classements strictement taxinomiques.

En Europe, parmi les espèces de grenouilles les plus connues figurent la Grenouille verte et la Petite grenouille verte, la Grenouille des champs, la Grenouille rousse et, en élevage, la Grenouille rieuse.

Certaines espèces comme la Grenouille-taureau d'Amérique du Nord, la Grenouille Goliath d'Afrique ou *Litoria infrafrenata* (grenouille géante) sont remarquables pour leur très grande taille. Il existe environ 3 800 espèces de grenouilles et crapauds<sup>1</sup> qui subissent depuis le milieu du XXe siècle un déclin brutal, déroutant et alarmant.

Plusieurs espèces de grenouilles sont élevées pour consommer la chair de leurs cuisses, d'autres servent à l'expérimentation, d'autres encore sont parfois adoptées pour l'agrément.

Elles sont souvent évoquées dans les textes anciens et présentes dans les représentations artistiques. La grenouille est aussi un personnage important du folklore populaire ou enfantin sous forme d'animal tantôt répugnant et maléfique ou, au contraire, magique et bé-



néfique, en particulier à travers le mythe du prince ou de la princesse transformés en grenouille (ou le plus souvent en crapaud).

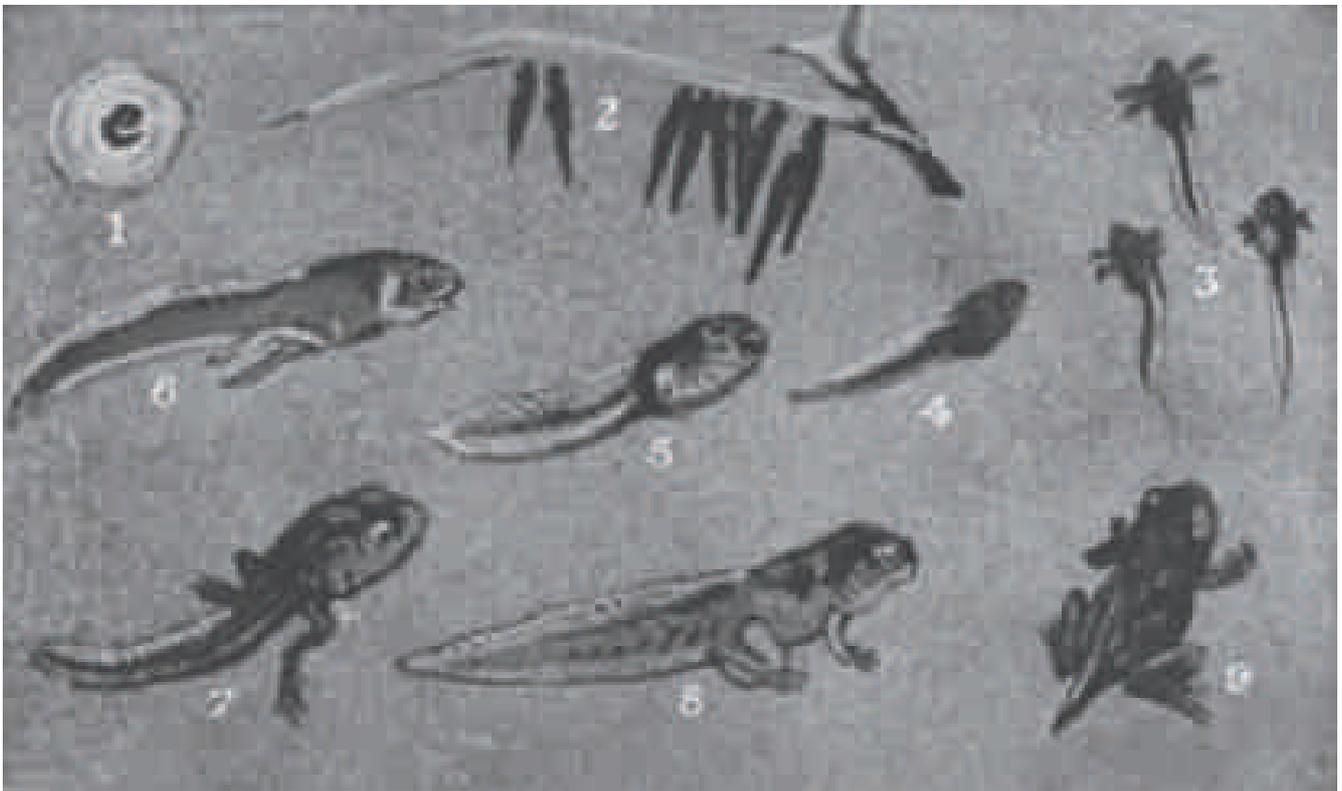
Dans la Bible, la deuxième des dix plaies d'Égypte est l'invasion des terres par des milliers de ces batraciens. D'après les scientifiques qui se sont penchés sur cet événement, le phénomène pourrait s'expliquer par une sécheresse ou par l'empoisonnement des eaux du Nil. En effet, dans des situations de stress, ces animaux sont capables d'accélérer leur développement pour fuir plus vite leur milieu, d'où une explosion de leur nombre. De ce fait, on peut lire dans la bible de nombreuses références négatives sur les grenouilles.

Un mythe populaire prête à la grenouille (une rainette verte) enfermée dans un bocal la capacité de prévoir les conditions météorologiques : si elle reste au fond et coasse, le temps est à la pluie, mais si elle monte, il fera beau. En réalité, il n'existe aucune corrélation entre ces faits.

## Cycle de croissance

Le cycle de croissance d'une grenouille peut se décomposer en neuf étapes :

1. Avant l'éclosion
2. Larves juste après l'éclosion s'accrochant à des algues
3. Avec des branchies extérieures
4. Les branchies extérieures sont recouvertes et sont absorbées
5. Larves sans membres d'environ un mois avec des branchies internes
6. Têtard avec jambes arrières, d'environ deux mois
7. Avec les jambes avant qui paraissent
8. Avec les quatre jambes libres
9. Une jeune grenouille d'environ trois mois, montrant une absorption presque totale de la queue ainsi que le changement de la gueule de têtard en celle de grenouille.



Les grenouilles sont très présentes dans l'art héraldique de plusieurs pays, dont la France.

Rânes (France)



Épendes (Suisse)



Petersroda (Allemagne)



# LE CHEF DE VOIRIE VOUS INFORME :

Le chef de voirie est trop souvent dérangé par des appels téléphoniques, je vous signale qu'il y a pour chaque quartier un répondant qui s'occupe de me transmettre les demandes des habitants. Pour l'hiver prochain les appels seront triés.

Avant la saison d'hiver, c'est-à-dire le premier novembre, toutes les haies, arbres, buissons doivent être taillés pour permettre le passage des véhicules de déneigement.

Les Paccots ont encore la chance de posséder deux petits centre de tri ,on peut y déposer le papier, le verre et les sacs officiels jaunes.

Malheureusement il existe toujours des gens malhonnêtes qui n'arrivent pas à mettre le verre ou le papier dans les bennes prévues.

Tous les autres déchets sont à amener à la déchetterie de Châtel. Pour le dépôt du verre, je vous demande de respecter le voisinage et de déposer votre bouteille à des heures respectables

Merci de votre compréhension

*Roland Pilloud*





**celsa-charmettes**

*Un partenaire proche de chez vous*

**0800 321 521**

- › Mazout de chauffage
- › Carburants
- › Lubrifiants

**info@celsa-charmettes.ch**

**www.celsa-charmettes.ch**



Tél 026 918 56 61 - Fax 026 918 67 61

Rte de la Rougève 46 - 1623 Semsales

**www.boissons pilloud.ch**

**Blanc**  
Boucherie  
Charcuterie



Boucherie Charcuterie Traiteur  
**BLANC SA**

Grand Rue 64  
1618 Châtel-St-Denis

021 948 73 77  
chatel@boucherieblanc.ch



# PAGE SOUS-RIRE

Charly rencontre un copain :

- Comment vas-tu ?
- Très bien, je suis à la retraite. Je me lève quand je veux, je vais à la pêche, je joue à la pétanque, je fais mes petites parties de carte. Malheureusement ma retraite se termine à la fin de l'année.
- Comment ça ?
- Ben oui, ma femme prend la sienne...

Un belge entre dans une pharmacie et demande :

- Avez-vous des lunettes ?
- Pour le soleil ?
- Non pour moi

Un belge et un français marchent dans la rue.

Soudain, le belge dit au français :

- Regarde, là-bas, il y a des chevaux
- Ce ne sont pas des chevaux, mais des chevaux
- Ah, oui mais avoue que ça ressemble drôlement à des chevaux

Un patron flamand à sa secrétaire :

- Madame, vous avez fait vingt fautes dans cette lettre. Vous ne l'avez pas relue ?
- Je n'ai pas osé.
- Et pourquoi donc ?
- C'est écrit confidentiel en haut à gauche.





**Le Tsalé**  
Tél. 021 948 07 00  
Marielle Colliard



**La Saletta**  
Tél. 079 332 23 86  
Raoul Colliard

## Produits du terroir du Pays de Fribourg

Etablissements fermés le lundi



Rte des Joncs 371 - 1619 LES PACCOTS  
Tél. 021 948 71 23 - Fax 021 948 02 84  
[auberge@lacdesjoncs.ch](mailto:auberge@lacdesjoncs.ch) - [www.lacdesjoncs.ch](http://www.lacdesjoncs.ch)

Une carte de saison pour vous séduire

Une nouvelle terrasse à découvrir

... et des chambres pour ne plus repartir !

Fermeture en avril et novembre  
Grand parking

**STIHL®**



**DENIS LIAUDAT**  
**021 948 83 26**

**Vente | Réparation habits**  
**Outils forestiers | Espaces verts**

Route des Paccots, 1618 Châtel-Saint-Denis

**Spécialités fribourgeoise**

Fondue moitié-moitié  
Fondue vacherin  
Croûtes au fromage  
Fondue de viandes  
Bacchus ou bûcheronne  
(sur réservation)  
Glaces maison  
Meringues  
Coupes aux fruits  
Crème double



**Fermé le mardi**  
Edith Schumacher  
Restauratrice diplômée  
**Tél 021 948 71 87**

# LE BILLET DU MAÎTRE MENUISIER

## L'autoconstruction, éviter que cela ne tourne au cauchemar.

Faire soi-même des travaux que ce soit en construction neuve ou en rénovation est très tendance. Les médias ont même inventé un nom: l'autoconstruction. L'on trouve sur internet toutes sortes de guides et autres tutoriels qui prétendent faire de vous en trois clics le superpro du bâtiment. Il est évident que l'économie substantielle réalisée et la satisfaction d'avoir fait soi-même sont quelques-chose d'important mais il ne faut pas sous-estimer les difficultés.

Si l'apprentissage de maçon dure 3 ans, celui de charpentier, de menuisier ou d'électricien 4 ans, ce n'est pas parce que ces métiers sont destinés à des «idiots», mais parce qu'il y a beaucoup de choses à connaître. La sécurité n'est jamais acquise lorsqu'on travaille avec des outils tranchants, un mauvais raccordement électrique et c'est une électrocution ou un incendie. La physique du bâtiment est complexe (voir mes précédents articles notamment sur l'isolation).

Dans ma carrière, il m'est arrivé de nombreuses fois de travailler sur des ouvrages que le client a réalisés partiellement lui-même. Le succès de ces entreprises s'est avéré très variable. Quelques exemples:

- Un de mes clients a rénové une ferme. Dès le départ, il m'a exposé son projet et demandé mon opinion. Nous avons collaboré et je lui ai fabriqué les ouvrages complexes ou nécessitant des machines d'atelier dont il ne dispose pas. Il avait un projet, des idées, je lui apportais les connaissances techniques qui lui manquaient. Le résultat des travaux a été un vrai succès.

- Sur un autre chantier, le client avait déjà fait beaucoup de choses lui-même, il s'agissait aussi d'une rénovation relativement compliquée et le client avait commencé sans aucune planification avec des produits standards du commerce, modifiant son projet au fur et à mesure de l'avancement des travaux et laissant tout ce qui n'allait pas bien pour «les finitions». Lorsque j'ai dû lui faire une offre pour quelques «bouts de listes», en fait des pièces biscornues de tous les cotés pour raccorder les différentes parties d'ouvrages, il a été choqué... et au décompte des heures j'étais encore trop bon marché.

Je pourrais citer encore beaucoup d'autres exemples, mais ce serait fastidieux et il me semble plus judicieux de donner quelques recommandations pour un ouvrage réussi:

- s'entourer de bons artisans dès le départ, choisir des gens sérieux et bien formés,
- savoir où l'on veut aller, au résultat auquel on veut arriver,
- décider de ce que l'on veut faire soi-même et si l'on a besoin de conseils, ne pas sous-estimer les difficultés,
- communiquer avec ses artisans, ne pas hésiter à poser des questions, «chaque métier à son langage»,
- organiser des séances de coordination avec les divers corps de métier, c'est toujours regrettable de démonter une paroi ou un plafond pour passer un tuyau.
- ne pas se décourager.

Et surtout beaucoup de plaisir...

*Philippe Vial, Maître menuisier*



# L'OFFICE DU TOURISME VOUS PROPOSE ...

## **22<sup>e</sup> Brevet des Armaillis, Marche & VTT**      **Dimanche 10 juin 2018**

En famille, entre amis ou individuellement, venez relier à pied ou à VTT Les Paccots à Moléson. Le départ sera donné entre 8h et 10h. A mi-parcours, un ravitaillement vous redonnera des forces et à l'arrivée chacun recevra un délicieux bol de soupe de chalet ainsi qu'un Brevet nominatif. Ambiance festive à l'arrivée. Cette randonnée n'est pas chronométrée et des bus seront organisés pour le retour.

## **Ride ton Bike**      **Samedi 16 juin 2018**

Au niveau national, 2018 est l'année du vélo. Région idéale pour la pratique du VTT, notre Office du Tourisme aura le plaisir de proposer un ravitaillement bien mérité à tous les cyclistes et vététiste de passage aux Paccots. Diverses animations pour petits et grands seront également proposées.

## **Marché d'été de Châtel-St-Denis**      **Samedi 23 juin 2018**

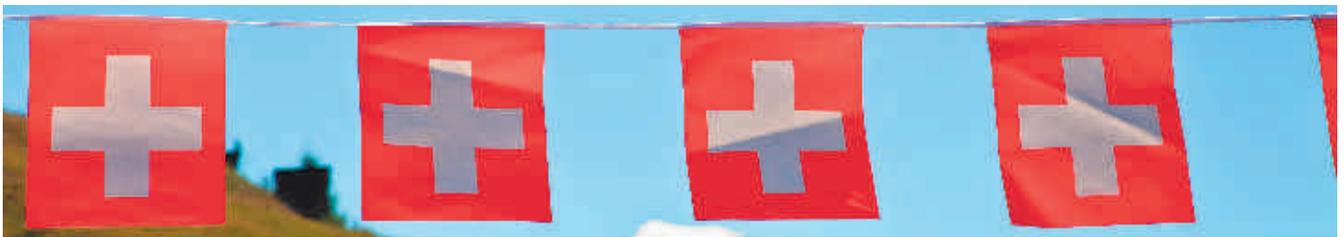
Pour marquer le début de l'été, la Grand-Rue de Châtel-St-Denis s'anime et accueillera une huitantaine d'artisans de 9h à 16h. Musique et diverses animations rythmeront l'événement.

## **Marché de la mi-été des Paccots**      **Samedi 28 juillet 2018**

Dans le cadre bucolique des Paccots, plus de septante artisans exposeront leurs produits de 9h à 16h. La traditionnelle soupe de chalet sera offerte par l'Office du Tourisme et des spécialités régionales seront proposées par La Confrérie des Verres Solidaires.

## **Fête Nationale**      **Mercredi 1er août 2018**

L'Office du Tourisme et la Commune mettent tout en œuvre pour offrir aux habitants et hôtes de passage une belle soirée de fête nationale. L'événement se déroulera sur la place des Vêrollys aux Paccots, dès 19h.





## **La Nuit des Chauves-souris**

**Vendredi 24 août 2018**

L'Office du Tourisme a le plaisir de vous inviter à célébrer la Nuit des Chauves-souris autour du cadre bucolique du Lac des Joncs aux Paccots. Vous pourrez faire plus ample connaissance avec cet étrange et mystérieux animal au travers de postes didactiques et ludiques animés par des biologistes passionnés.

## **Festi'Rando**

**Samedi 25 et dimanche 26 août 2018**

8ème édition de Festi'Rando. Ce week-end consacré à la randonnée vous offrira un programme varié pour aborder la marche sous différents angles. L'Office du Tourisme vous donne rendez-vous aux Paccots pour apprécier les randonnées thématiques et les animations qu'elle mettra sur pied.

## **La Bénichon**

**de Châtel-St-Denis**

**Vendredi 19 au dimanche 21 octobre 2018**

Fête traditionnelle populaire par excellence, la Bénichon de Châtel-St-Denis commémore la fin des récoltes, la descente des troupeaux de l'alpage, en bref le retour de l'hiver. Marché artisanal le samedi et grand cortège le dimanche. Menu de Bénichon, fête foraine et bars de la société de jeunesse durant tout le week-end.

## **Les Nouveautés 2018**

### **La balade de l'herboriste - Les Paccots**

Durant cet après-midi avec Laurianne Guinnard, technicienne en herboristerie, vous pourrez apprendre à connaître et à identifier toutes ces plantes et ces fleurs qui jalonnent nos promenades. Au travers d'anecdotes sur leurs diverses utilisations, elles vous deviendront plus familières.

**Date & heure :** 12 juillet, 14h à 17h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 10.-/adulte, CHF 5.-/enfant (jusqu'à 12 ans)

### **Découverte du monde des abeilles - Les Paccots**

Carine Beaud, apicultrice, vous fera découvrir le monde incroyable des abeilles durant tout un après-midi. Au programme: visites des ruches avec combinaison, activités ludiques autour des abeilles et pour finir un goûter avec des tartines au miel.

**Date & heure :** 26 juillet, 14h à 17h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 10.-/adulte, CHF 5.-/enfant (jusqu'à 12 ans)



## Randonnée en pleine conscience - Les Paccots

«Relaxation, énergies, marche pieds nus» sont les trois mots-clés pour définir cette matinée en compagnie de Catherine Chatelain, accompagnatrice en montagne. Elle vous fera découvrir la marche consciente et la méditation guidée pour entrer en contact avec les arbres, la rivière, les fleurs ou la montagne. Ressentez le bien-être que la nature offre !

**Date & heure :** 9 août, 9h à 12h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 10.-/adulte, CHF 5.-/enfant  
(animation adaptée aux enfants dès 10 ans)

## Les secrets de l'herboriste - Les Paccots

Au cours d'une balade accompagnée de Laurianne Guinnard, technicienne en herboristerie, vous découvrirez des plantes et fleurs réputées «médicinales» et apprendrez à créer un roll-on en assemblant des huiles essentielles.

**Date & heure :** 16 août, 14h à 17h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 15.-/adulte, CHF 10.-/enfant (jusqu'à 12 ans)

## Les Incontournables

### Des cerfs et des abeilles, Semsales

La famille Maillard vous invite à la Ferme des Planches pour y découvrir leur élevage de cervidés et leur miellerie. Une dégustation des différents produits de la ferme vous sera offerte.

**Dates et heures :** 20 juin 2018, 14h30 à 16h | 10 octobre 2018, 14h30 à 16h

Rendez-vous parking du Tea-Room de la Fromagerie de Semsales

**Prix :** CHF 8.-/adulte, CHF 5.-/enfant  
(jusqu'à 16 ans ; en-dessous de 4 ans gratuit)

### En balade pour une pommade, Les Paccots

Isabelle Seghin, de l'école « En pleine Nature », vous accompagnera lors d'une balade à la rencontre des plantes utiles de chez nous. Cette découverte végétale sera suivie d'une démonstration de la fabrication d'un onguent maison à base de plantes.

**Dates et heures :** 9 juillet 2018, 14h à 17h | 19 juillet 2018, 14h à 17h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 10.-/adulte, CHF 5.-/enfant (jusqu'à 12 ans)



## **Herbier gourmand, Les Paccots**

Cette balade est une initiation à la découverte des plantes comestibles. Grâce à votre cueillette, vous confectionnerez un herbier gourmand qui sera dégusté en compagnie de Valérie Veron de NaNea Traiteur.

**Dates et heures :** 18 juillet 2018, 14h à 17h | 24 juillet 2018, 14h à 17h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 20.-/adulte, CHF 15.-/enfant (jusqu'à 12 ans)

## **Visite d'une fromagerie villageoise, Semsales**

Manu Piller, maître-fromager, vous invite à découvrir les saveurs uniques de sa fromagerie. La visite guidée se terminera par une dégustation de produits maison.

**Dates :** 17 et 24 juillet, 7 et 14 août 2018

**Rendez-vous :** 10h, parking du Tea-Room de la Fromagerie de Semsales  
Animation gratuite, sans inscription.

## **Matinée à l'Alpage, Les Paccots**

Découvrez la fabrication du fromage d'alpage par une famille d'Armaillis au Chalet du Creux. Le petit-déjeuner composé de produits maison vous sera servi sur la terrasse avec une magnifique vue. Marche d'approche de 10 minutes.

**Dates & heures :** 18 juillet, 8h à 11h

22 août, 8h à 11h

**Rendez-vous :** à 8h au Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 12.-/adulte, CHF 8.-/enfant (jusqu'à 12 ans ; en-dessous de 6 ans gratuit)

**Cani-Rando - Les Paccots** Venez vivre une matinée dans le monde des chiens polaires de l'Association Tendres Pattes. Au programme: explications des races, prévention des morsures et cani-rando.

**Dates et heures :** 25 juillet 2018, 14h à 17h | 8 août, 14h à 17h

**Rendez-vous :** Point Info des Paccots

**Prix :** CHF 25.-/adulte et CHF 10.-/enfant  
(animation adaptée aux enfants dès 7 ans)

## **Infos supplémentaires & inscriptions**

**Office du Tourisme de Châtel-St-Denis**

**Les Paccots et la Région**

**Tél. 021 948 84 56 | [www.les-paccots.ch](http://www.les-paccots.ch)**

 **Sport'Yves** 

**De mi-octobre à mi-avril, location-vente  
skis, snowboards, raquettes à neige, luge etc.**

**Yves Büchler | 1619 Les Paccots | Tél 021 948 78 86 | Fax 021 948 03 32**



## **Votre ramoneur**

**Claude Bach**

**Entreprise de ramonage**

- Service de ramonage
- Contrôles de combustion
- Vérifications de cheminées

**079 228 23 84**

## **Garage Central**

**Gustave Tâche**

**Dépannage 24h sur 24**



**SUBARU**

1618 Châtel-St-Denis

Tél 021 948 88 56 | M 079 679 60 40

[gustave.tache@bluewin.ch](mailto:gustave.tache@bluewin.ch)

[www.garagetache.ch](http://www.garagetache.ch)



# NEO FLAM

MAZOUT

**FAITES LE PLEIN D'ÉNERGIE  
DEPUIS VOTRE CANAPÉ!**

**Commandez votre mazout en quelques  
clics sur [neoflam.ch](http://neoflam.ch)!**

**0800 63 63 52**

COLOURING ENERGY



**REGIE CHATEL SA**  
*Une agence proche de chez vous !*

**Expertise**

**Administration PPE**

**Vente**

**Gérance & location d'immeubles**

**Promotion immobilière**

**Conseil**

**39 ans d'expérience**

**dans l'immobilier**

Avenue de la Gare 26 ♦ 1618 Châtel-St-Denis

info@regiechatel.ch ♦ www.regiechatel.ch

Tél. 021 948 23 23

## **Editeur**

Groupement des propriétaires  
de chalets et appartements

## **Administration**

Cendrine Chollet

## **Vice-président**

Raymond Gonthier

## **Secrétariat**

Joëlle Baudois

## **Comité de rédaction**

## **Publicité - annonceurs**

Cendrine Chollet

## **Gestion membres**

Jacqueline Fluck

## **Comptabilité**

Bruno Mengual

## **Banques - Poste**

BCF Châtel-St-Denis

Raiffeisen Moléson

CCP: 17-351159-3

Poste Châtel-St-Denis

et Les Paccots

## **Adresse de correspondance**

Batt. Ermitage 70

1619 Les Paccots

## **Service renseignements**

Office du tourisme

Tél 021 948 84 56

ou 021 948 04 91