



À l'école en marchant et en chantant.

- 10 CENTENAIRES *L'Etat n'offrira plus de fauteuils Voltaire*
- 11 VILLARS-SUR-GLÂNE *Un gros bénéfice pour 2014*
- 13 FRIBOURG *Une campagne pour promouvoir le Pédibus*
- 15 GRUYÈRE *Le savoir-faire romontois au Pied du Jura*
- 16 GLÂNE NORD *La convention de fusion se dévoile*
- 17 MOUDON *En route pour le Festival des musiques populaires*

# Le burger du terroir a conquis les estomacs

**GASTRONOMIE •** *Symbole de la mondialisation, la spécialité américaine joue la carte de la proximité. Le point à Fribourg.*

ANNE REY-MERMET

Depuis quelques années, le hamburger a envahi les tables de Suisse romande et conquis ses lettres de noblesse. Longtemps cantonné aux versions standardisées des fast-foods, l'emblème de la malbouffe s'est gentiment métamorphosé en repas à la mode à base de produits du terroir. Fribourg n'échappe pas à cette déferlante de petits pains garnis, dont les clients ne semblent pas gavés. Au contraire.

Fin février, l'annonce de l'installation à Fribourg de la chaîne vaudoise Holy Cow avait déchaîné l'enthousiasme des internautes sur les réseaux sociaux. Rebelote ces dernières semaines après la nouvelle de l'implantation d'une succursale de Burger King à la gare de Fribourg.

Pourtant, la cité des Zaehringen ne manquait pas d'adresses pour les férus de burgers. En plus de figurer sur la carte de nombreux restaurants généralistes, la spécialité américaine est la vedette de certains établissements comme le Café Populaire, le Crazy Wolf ou encore le Cyclo Café. Tandis que l'autre grande chaîne américaine, McDonald's, est implantée dans la rue de Romont depuis de nombreuses années.

## Les lieux où manger des burgers

Institution depuis 2003, le Café Populaire fait figure de pionnier de cette tendance. «Quand j'ai repris le «Popu», on s'est spécialisé là-dedans, c'était un des seuls endroits à l'époque où l'on pouvait manger ce type de nourriture», raconte José Leal, ancien patron du bistrot. Depuis peu, Adèle Dafflon et Gaël Christen, deux jeunes associés, ont repris les rênes de cette adresse prisée des étudiants. «Nous allons apporter quelques changements, mais dans l'ensemble nous allons continuer avec le même concept», indique Gaël Christen.

Déclinée à l'envi, la recette fonctionne. José Leal a ouvert depuis un peu plus d'un an une nouvelle adresse au bout du boulevard de Pérolles, le Cyclo, qui propose le même genre de menus et remporte un succès similaire. Grill à ses débuts, il y a deux ans et demi, le Crazy Wolf a progressivement étoffé sa carte de hamburgers à la demande des clients. «Au début, on n'en proposait que deux, mais les gens nous en demandaient davantage alors on l'a fait», explique Adil Barakat, patron de l'établissement.

Cette mode ne s'arrête pas aux frontières de la ville: ouvert depuis le début du mois, le Deni's Diner Route 66 à Cormagens ne désemplit pas. «On est complet quasi tous les jours depuis deux semaines, se réjouit Denis Grize, propriétaire du restaurant. Je pense que ce qui attire chez nous ce n'est pas seulement la cuisine, mais aussi le décor d'un diner américain des années 50.»

## Concurrence croissante

L'arrivée de nouveaux concurrents ne préoccupe pas vraiment les patrons fribourgeois. «Ce qui m'inquiète, c'est le manque de créativité. La concurrence pousse à trouver de nouvelles idées, à ne pas se reposer sur ses acquis», juge José Leal. «Nous nous démarquons des chaînes en offrant une nourriture bon marché mais tout de même servie à table, dans une ambiance que l'on ne retrouve pas dans un fast-food, relève pour sa part Gaël Christen. Holy Cow s'installe dans de beaux locaux, ceux de l'ancien restaurant du Chasseur. Il faudra voir ce qu'ils en feront.»

La chaîne vaudoise, qui pratique des prix plus lausannois que fribourgeois, n'a pas prévu d'adapter ses tarifs. «Chez Holy Cow, nous travaillons dur pour offrir le meilleur prix possible, nous ne pouvons pas le faire baisser

quand nous ouvrons à Fribourg et inversement, nous ne l'augmentons pas quand nous ouvrons à Zurich ou Genève», indique Ian Young, directeur général de Holy Cow.

## L'Amérique façon terroir

Préparations à base de viande suisse et de produits locaux, les nouveaux hamburgers misent résolument sur le terroir et mettent cet aspect en avant. «On n'est pas très fast, mais on est très food», sourit Adil Barakat.

La chaîne suisse Holy Cow ne déroge pas à la règle. «Nous allons rechercher le moyen de concocter un burger «fribourgeois» dès notre arrivée, explique le directeur général de Holy Cow. Nous allons prochainement nous lancer à la recherche d'un boulanger local et d'autres produits qui pourraient être intéressants pour nous.» Même Burger King joue la carte de la proximité avec le slogan qui orne les vitrines de la future antenne: «Prochainement, 100% pur bœuf suisse.»

D'un point de vue nutritionnel, ces hamburgers du terroir ne constituent pas forcément un repas équilibré. «L'origine des ingrédients n'a pas d'influence sur la recette, relève Laurence Margot, diététicienne et responsable de Fourchette verte pour le canton de Vaud. Les gens peuvent par exemple penser que des biscuits bio sont bons pour la santé. Mais s'ils sont bourrés d'huile de palme et de sucre, ce ne sera pas le cas, bio ou pas.» Comme dans un fast-food classique, il vaudra toujours mieux opter pour la salade que pour le duo frites-ketchup pour accompagner son burger. I

## LE «LOCAVORISME» EST À LA MODE

Dans la consommation en général, la tendance est au «locavorisme»: se nourrir avec ce qui est produit près de chez soi. «Les nombreux scandales en rapport avec la production d'aliments, la prise de conscience relative aux aspects de la santé et les problèmes liés à la nutrition tels que l'obésité, mais aussi le lien entre la production, le climat et l'environnement sont autant de facteurs qui aiguissent les sens des consommateurs», souligne Mirjam Hauser, analyste des tendances à l'institut Gottlieb Duttweiler, citée dans le reflet économique de la branche 2012 de GastroSuisse. «Le consommateur désire savoir d'où proviennent les aliments et comment ils sont produits et préparés» ajoute la chercheuse. Décorations révélatrices, Holy Cow affiche en grand des photos des fournisseurs de la chaîne sur les murs de ses succursales. ARM



Depuis sa récente ouverture, le Deni's Diner Route 66 de Cormagens ne désemplit pas.

VINCENT MURITH

## MASSONNENS

# Le sauvetage du gîte de Prilaz échoue au Tribunal cantonal

STÉPHANE SANCHEZ

Non, la commune de Massonnens ne pourra pas légaliser le gîte de Prilaz en le passant d'une zone agricole à une zone de loisirs. Dixit le Tribunal cantonal, dans un arrêt du 6 mars publié hier. Les juges des Augustins confirment ainsi un refus prononcé par la Direction de l'aménagement (DAEC), en juillet 2014. Mais Roger Rey, qui se bat depuis 2003 pour exploiter son gîte - il l'a aménagé sans

autorisation idoine et hors zone à bâtir - a déjà saisi le Tribunal fédéral. «Je ne me laisserai pas enterrer vivant», confie-t-il. La commune, elle, jette l'éponge.

**Les arguments** du Tribunal cantonal? La zone de loisirs que la commune projette est une zone à bâtir. Mais elle ne répond pas aux critères d'une telle zone: il s'agit d'un «timbre-poste» (sic) isolé, entouré de terrains agricoles et éloigné des

transports publics. Précisément ce que la loi sur l'aménagement veut éviter.

Les juges relèvent aussi que le dossier ne démontre pas le besoin d'une buvette. Elle ne s'inscrit dans aucune stratégie précise des organes touristiques régionaux. Et le succès de l'établissement - exploité durant sept ans, fermé sur décision de la Direction de la justice en 2008 et ponctuellement ouvert ces dernières années grâce à une patente K -

n'est pas probant: «La demande créée par l'offre ne signifie pas encore que ce gîte constitue un besoin.»

En 2004 déjà, la DAEC avait refusé d'octroyer une autorisation spéciale. Le Tribunal cantonal balaie désormais cette seconde alternative de sauvetage, axée sur le plan d'aménagement. «Si le Tribunal fédéral confirme notre décision, on ne pourra pas exploiter une buvette», résume le juge cantonal Johannes Frölicher.

«Comme Roger Rey a fait recours, nous nous arrêtons là. Nous avons fait le maximum», explique de son côté Jean-Paul Seydoux, vice-syndic de Massonnens. Qui se dit déçu: «Le site est idéal et certains arguments du tribunal font sourire. Le pire, c'est que nous avons demandé ce changement de zone sur conseil du Service de l'aménagement et des constructions. Sans quoi nous ne serions jamais allés aussi loin...» I