

PASSÉ

PRÉSENT

FUTUR



Contenu

Editorial.....	3
Un personnage	5
Historique du village	6
Les petits bricoleurs	8
La page des petits gourmands	9
La recette des fins gourmets.....	10
Tir inter-sociétés.....	12
Soirée des contes.....	13
Fenêtres de l'Avent	14
Et pour l'an prochain.....	14
Pour situer les fenêtres de l'Avent.....	15



Editorial

La commission culturelle de Fétigny est heureuse de vous annoncer la naissance de son journal : « **Passé...Présent...Futur...** »

« On ne réfléchit au passé et à l'avenir que pour gâter le présent »

(Charles-Joseph De Ligne)

« Le champion tire les leçons du passé, concrétise le présent et pense au futur... » (Luiz Fernandez)

Il se veut écho du passé de notre village, témoin privilégié de son présent et porteur d'espérance pour son futur !

En cette période de l'Avent qui va déployer son long cortège étoilé de traditions et de fêtes, notre journal est une fenêtre ouverte sur la vie culturelle de Fétigny.

Les nombreuses sociétés que compte notre village permettent déjà à beaucoup d'exercer leurs compétences dans des domaines différents : chant, sport, musique, théâtre. Nous invitons les sociétés à enrichir nos prochaines publications par des photos, des reportages mettant en évidence les moments importants vécus durant l'année.

Notre commission culturelle est aussi un pont pour les personnes habitant notre village et désireuses de faire connaître un art, une passion, un talent : artisan, collectionneur, artiste ...

« Un vieillard qui meurt, c'est comme une bibliothèque qui brûle ».

(Proverbe africain.)

Sensible, à cette sagesse, nous aimerions aussi récolter les témoignages de nos anciens : souvenirs, anecdotes... Alors...vous qui avez connu Fétigny dans ses grands moments du passé, nous avons besoin de vos témoignages. Vous êtes les transmetteurs privilégiés pour notre génération ! N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire partager un peu de vos souvenirs !

Notre publication aura lieu trois fois par année et c'est grâce à vous tous qu'elle pourra prendre son essor et devenir l'écho de notre village !

Nous vous souhaitons chères lectrices et lecteurs beaucoup de plaisir à découvrir ce journal et surtout de désir à enrichir ses prochaines rubriques par vos idées et articles.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà de lumineuses fêtes de fin d'année !

La commission culturelle

La commission culturelle

Une commission culturelle a été constituée par le conseil communal lors de sa séance du 28 novembre 2011. Elle est constituée de 9 membres bénévoles qui ont accepté d'œuvrer pour elle jusqu'à la prochaine législature :

- Chassot Françoise : présidente
- Lesquereux Véronique, vice-présidente
- Zweilin Pascal, secrétaire
- Cudré-Mauroux Véronique, membre
- Fleury Liliane, membre
- Marchello Mario, membre
- Mollard Marie-Thérèse, membre
- Oberli Sylviane, membre
- Renevey Patrick, membre
- Notre caissière : Marmy Monique

Ses buts sont de :

- Favoriser des activités culturelles au sein de notre village
- Permettre à la population de se rencontrer
- Toucher toutes les tranches d'âge
- Tendre des ponts intergénérationnels
- Promouvoir les talents des gens de notre village
- Faire connaître le passé de Fétigny
- Valoriser les événements actuels
- Ouvrir des horizons sur le futur
- Faire découvrir différents domaines artistiques

Pour ne pas concurrencer l'USL, la commission culturelle planifiera ses activités lorsque le calendrier des sociétés locales aura été établi pour l'année 2012-2013.

Les citoyens peuvent alimenter les articles de ce journal par une boîte aux lettres déjà à leur disposition. Pour toute idée et proposition : Commune@fetigny.ch ou par courrier à glisser dans la boîte aux lettres de la commune avec mention : « Commission culturelle. »

Membres amis : Les citoyens de Fétigny qui sont intéressés à œuvrer avec la commission culturelle en tant que membres amis peuvent s'inscrire chez Mme Françoise Chassot : 079.657.46.46. Ils seront réunis occasionnellement par la commission. Ils ne paient aucune cotisation mais en cas de manifestation culturelle, la commission pourrait susciter leur aide.

Un personnage

Nous vous emmenons dans l'univers feutré de Monsieur Bruno Giordano, sculpteur d'art, créateur de crèches de Noël et peintre.

Cet Italien de Treviso, aux origines Napolitaines s'est installé à Fétigny en 2011 où il vit de son art.

Dès son plus jeune âge, il se découvre une passion pour les crèches de Noël: "Arte presepio Napolitano del 700 / 800" ou la représentation de la naissance de Jésus, dérivée des traditions médiévales. Passion qui ne le quittera plus, et dès son arrivée en Suisse, il installe son atelier et poursuit son activité.

Chacune des pièces est unique, conçue à partir d'éléments naturels : bois de liège, terra cota, branches d'arbre, mousses.... Une harmonie végétale et minérale.



Sont reproduits tous les personnages et situations de la nativité : de la grotte aux étoiles, des rois mages aux bergers, l'âne et le boeuf ... et l'eau.

La lumière de l'atelier s'éteint, les crèches s'illuminent alors et prennent vie. Toutes différentes, nées de l'imagination de Bruno, elles sont chargées de symboles et de magie, c'est un spectacle à ne pas manquer.

Bruno Giordano vous invite à visiter ses créations dans son atelier de Fétigny ou d'admirer ses crèches lors de sa prochaine exposition au restoroute de Lully du 26 novembre au 9 décembre.

Historique du village

Le site de Fétigny fut occupé très tôt par les Romains, puis par les Burgondes. Des tuiles, des monnaies et des poteries romaines, ainsi que des armes burgondes, des boucles et des garnitures de ceintures, retrouvées sur le territoire de la commune actuelle, l'attestent.



Il faudra pourtant attendre 1142 pour rencontrer la mention de Fétigny dans les textes. Jusqu'en 1490, la localité fut dépendante de la seigneurie de Cugy. A cette date, Georges de Glâne vendit à l'hôpital de Romont le tiers de la juridiction de Fétigny avec les droits féodaux qui y étaient liés.



Fétigny, actuellement sis dans l'enclave d'Estavayer, devint dépendant du gouvernement de Fribourg en 1507 déjà. Rattaché de 1803 à 1816 à la

préfecture de Surpierre et au décanat d'Avenches, le village était du ressort autonomie paroissiale. Il semble que la première chapelle fut érigée au-dessus du village, puis démolie un siècle plus tard, et remplacée par un autre édifice religieux construit non loin de l'église actuelle. Ce nouveau sanctuaire, dédié à sainte Marie-Madeleine et aux dix mille Martyrs, fut détruit et remplacé par une autre église, consacrée en septembre 1775. Quant à l'édifice actuel, il date de 1948, le précédent lieu de culte ayant été jugé trop vétuste.



Signalons qu'un incendie, provoqué par la foudre, s'est déclaré en 1834 dans le village de Fétigny et qu'à la fin de ce même siècle la localité comptait près de 390 habitants.

Nous remercions l'auteur, M. Jean-Pierre Grossrieder de nous avoir autorisés à reproduire une partie de son ouvrage : *La Broye fribourgeoise racontée par la carte postale*.

La Broye fribourgeoise racontée par la carte postale

est encore disponible en contactant son auteur :

M. Jean-Pierre Grossrieder

Rue de Priales 8

1462 Yvonand

Les petits bricoleurs

Invite les petits lutins sur ton sapin

Pour fabriquer ce lutin, tu as besoin de :



deux morceaux de chenille
des morceaux de feutrine
souple ou de tissu (un
rond, un rectangle (y faire
un trou), un triangle
un mini pompon

une perle de bois ronde de 20 à 25mm de diamètre



Forme l'armature du corps avec la chenille la plus longue.



Glisse le rectangle sur l'armature en passant la boucle du haut dans le trou central du rectangle.



Utilise le morceau de chenille restant comme ceinture

Sur la boucle haute, enfile le rond de feutrine (après y avoir fait un trou), puis la perle, y coller le triangle en le pliant en cône. Colle éventuellement au sommet un petit pompon. Dessine sur la perle les yeux, le nez et la bouche.

Avec l'aimable autorisation de www.les-creatifs.com



JOYEUX NOEL



La page des petits gourmands

Prépare 10 petits pains d'épices

Ingrédients

½ litre de lait



500g de sucre



2 cuillères à soupe de chocolat en poudre



2 cuillères à soupe d'huile



25g d'épices pour biscuits



500g de farine tamisée



1 sachet de poudre à lever



Recette

Préchauffe le four à 200 degrés



Beurre 10 moules à madeleine



Mélange les ingrédients au fouet électrique **sauf la farine et la poudre à lever...**



... que tu ajouteras ensuite délicatement à la masse avec une spatule



Cuis 20 minutes



Régale-toi!

La recette des fins gourmets

Terrine de foie gras de canard, figues confites au vin rouge

Pour 6 à 8 personnes : 500 gr de foie gras de canard cru
Madère
Sucre
Sel, poivre

Mise en place

- 1 Faites dégorger le foie gras dans de l'eau pas trop froide pendant deux heures.
- 2 Séparez les lobes, fendez chaque lobe sur toute sa longueur, côté intérieur et retirez délicatement les nerfs.

Remarque : *Vous pouvez vous passer de cette opération délicate en achetant un foie déjà « déveiné ».*

- 3 Posez les lobes dans une assiette creuse, assaisonnez avec 9g de sel et 1g de poivre blanc. Parsemez avec 1 pincée de sucre. Complétez avec 1 petite giclée de madère. Retournez plusieurs fois les lobes pour bien répartir l'assaisonnement.



- 4 Tassez-les dans une terrine ovale de dimension convenable et glissez au frigo pour une douzaine d'heures.



- 5 Préchauffez le four à 120 degrés pendant une demi-heure.

6 Prenez une petite lèche-frite, posez sur le fond un journal plié en quatre, puis la terrine sur le journal. Remplissez d'eau froide, sans dépasser les deux tiers de la hauteur de la terrine.

7 Eteignez le four. Enfouissez pour trente-cinq minutes

8 Sortez la lèche-frite du four et maintenez-la sous un filet d'eau froide, pour refroidir rapidement le bain-marie

9 Posez sur le foie cuit une petite planchette coupée au format de la terrine, avec un poids dessus, pour tasser un peu les chairs. Retirez la planchette avant que la graisse ne soit coagulée. Récupérez la graisse qui aurait coulé hors de la terrine et la remettre sur le dessus afin qu'elle puisse recouvrir le foie gras.

10 Laissez reposer au moins vingt-quatre heures au frais.

Accompagnement

20 petites figues séchées

1 Dans une casserole, mettre les figues séchées avec 2 dl de vin rouge, 1 zeste d'orange, 1 zeste de citron, 1 bâton de cannelle, 1 clou de girofle, 1 anis étoilé.

2 Laisser mariner à température ambiante durant 2 heures.

3 Amener à ébullition puis laisser cuire 15 minutes à feu doux.

4 Laisser refroidir dans le vin de cuisson à température ambiante.

Présentation

Sur une assiette déposer une tranche d'environ 1 cm d'épaisseur, coupée dans la terrine à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude. Disposer en accompagnement une figue confite et son jus, quelques feuilles de salade de jeunes pousses ou de rampon assaisonné d'une vinaigrette à l'huile de noisette.

Servir avec des toasts ou de la brioche toastée

Le foie gras se conserve une semaine environ au frigo.

Variante : Les figues peuvent aussi servir pour farcir la terrine. Dans ce cas, disposer une ligne de figues au centre de la terrine entre les deux couches de foie.

Recette inspirée par Frédy Girardet et Gérard Rabaey



D. Schweizer octobre 2012

Tir inter-sociétés

Et voilà une société à Fétigny qui n'est plus à présenter... Active une bonne partie de l'année, elle compte une trentaine de tireuses et tireurs. Active également dans la formation des jeunes, ce sont une petite dizaine de garçons et filles qui apprennent cette discipline qu'est le tir.



Les 4 et 6 octobre dernier, la société a organisé son traditionnel tir inter-sociétés qui a vu défiler pas moins de 13 équipes formées de 4 personnes, soit 52 tireurs.

Classement par équipe :

1. La Raiffeisen
2. Les sangliers de Ménières
3. L'Amicale des tireurs vétérans broyards

Classement individuel:

1. Jacques Mollard
2. Jean-Claude Schafer
3. Bertrand Bise

Les vainqueurs des cibles surprises :

1. Alain Grandjean
2. Myriam Scheurer
3. Dominique Corminboeuf

Si vous souhaitez vous mesurer aux plus fines gâchettes de la région, rendez-vous pour le Tir de nuit des Rois qui se déroulera les 4 et 5 janvier 2013.

Contact :

Hermann Zbinden, Chemin de la Praly 13 à Fétigny
026 660 63 09 ou 079 745 06 59

Soirée des contes

Cric-crac...le conte est sorti de son sac...

Lanternes et bougies, tapis de feuilles automnales, bottes de paille et citrouilles...
Il était une fois...ouvre une porte où palpitent le parfum des mots et la magie de la tradition...

Le 31 octobre, la Commission Culturelle a organisé sa première manifestation :

La soirée des contes !



Une centaine de personnes se sont laissées entraîner dans les histoires rythmées et palpitantes de Odile Hayoz et Déborah Kap , conteuses de l'association fribourgeoise « Contemuse » !

Le stand de tir s'est ainsi transformé, le temps d'une soirée, en cabane festive où déferlaient des enfants grimés et joyeux accompagnés d'adultes charmés par ce voyage dans l'imaginaire !

C'est dans les effluves et délicieuses saveurs du thé à la cannelle et de la soupe aux citrouilles de Marie-Thérèse que la soirée s'est achevée... comme un conte de fée !



Fenêtres de l'Avent

Vous trouvez ci-dessous la liste des personnes inscrites pour les fenêtres de l'Avent au moment où nous éditons notre journal...

Jour	Adresse
Ma 4	Séverine Gendre, route de Brit 35
Je 6	Marina Zbinden, route de Ménières 40
Sa 8	Monique Marmy, Au Village 146
Me 12	AES (Accueil extra-scolaire), école de Fétigny
Je 13	Marie-Claire Renevey, chemin des Burgondes 39
Ve 14	Evelyne Joye, route de Brit
Sa 15	Catherine Maeder, chemin de Praly 35
Di 16	Sylvia Arrighi, chemin de la Reine-Berthe 24
Lu 17	Marina Zbinden, route de Ménières 40
Ma 18	Nouveau bâtiment de l'école, vers le terrain de foot
Ve 21	Heidi Descorges, chemin des Burgondes 33
Sa 22	Elisabeth Vorlet, chemin de la Reine Berthe 3
Di 23	Caté/Paroisse, à l'église

Et pour l'an prochain...

Réservez d'ores et déjà la soirée du 2 mars 2013 où Fétigny se fera le plaisir d'accueillir les Cybergonzes...

Pour situer les fenêtres de l'Avent...



SÉBASTIEN **JOYE**
PEINTURE

079/359 06 58
1532 FÉTIGNY

Crépi de finition
Papiers-peints
Rénovation de façades
Tailles en molasse



Menuiserie - Agencement

Hermann Zbinden
1532 Fétigny

Tél: 079 745 06 59

www.cuisineszbinden.weebly.com

IC
INTERCARBIDE SA

VOTRE SPECIALISTE EN RECTIFIAGE
YOUR GRINDING SPECIALIST
IHR SCHLEIFSPESIALIST