

Le sapin et la fourmi se racontent

Ah, se mettre la tête à l'ombre des grands arbres! Après le grand soleil des crêtes du Jorat, on est ravi de plonger dans la fraîcheur de la forêt qui domine Thierrens. Géré indépendamment du Chemin des blés, le Bois des brigands offre pourtant une étape idéale aux marcheurs. Les balises brunes vous mènent droit au refuge de Comounaille, point de départ d'un chemin didactique ma foi fort bien fichu.

«La forêt, c'est un monde méconnu», constate Marcel Giger, garde-forestier et membre du comité de l'association du Bois des brigands. Lorsque des groupes ou des classes passent dans le coin, c'est lui qui se charge de la visite guidée. Et il est intarissable quand il s'agit d'expliquer la différence entre sapin rouge et un Douglas, ou de repérer une fourmi cachée dans les

fourrés. Un savoir tout simple, mais essentiel, souligne Marcel Giger. «On se rend compte que la plupart des gamins n'ont pas l'habitude de venir en forêt, même s'ils habitent à la campagne.»

A terme, le bois de Thierrens comptera quatre boucles didactiques, en forme de pain de cornou, ce faux «trèfle à quatre feuilles» qui tapisse nos forêts. Pour l'heure, deux sentiers sont déjà équipés. Tout à fait accessible aux familles, le premier est plutôt didactique, et détaille les différentes essences qui peuplent la forêt. Plus rigolo, le second propose de petites missions d'exploration, comme par exemple repérer un trésor... qui se révélera être une pivo. De vraies leçons de choses *in situ* qui vous a guisent le regard. AMO

et des champs».

Denezy • Jardin paysan du XVIII^e siècle, chez Claire-Anne Gilliéron, 021 906 97 94. En face: l'église, dont les premiers murs remontent à 928, fresques et vitraux de Louis Rivier.

Thierrens • Chemin didactique du Bois des brigands, accès libre. Possibilité de camps et journées guidées pour groupes, rens. Marcel Giger, 079 219 01 60. Site d'interprétation du paysage «La maison rurale». Visite de la fromagerie, René Pernet, 079 415 81 35.

Plus d'infos • Renseignements sur le Chemin des blés sur www.lechemindesbles.ch, ou au 026 668 27 03. AMO



rant. Ce dernier y a fait son apprentissage et en est le chef cuisinier depuis 1989. Il y a quatre ans et demie qu'il s'était d'ailleurs associé à Pierre Lehmann dans la gestion de l'établissement. «Il n'y a pas de problème relationnel entre nous. Nous sommes amis», rassure Pierre Lehmann. Sur le bord, Stephan Helfer se réjouit de sa nouvelle mission et compte bien perpétuer la philosophie du «Schweizerhof» comme il l'a confirmé à nos confrères des *Freiburger Nachrichten*.

Rédaction
régionale

Broye-L

Bureau de Paye

026 660 16 1

payerne@laliberte.