



Page réalisée par la rédaction des Jeunes de La Liberté
Parait chaque lundi
Margot Knechtle (079 368 89 22)
Elsa Rohrbasser (079 266 59 30)
Contact mail: jeunes@laliberte.ch
Blog: www.laliberte.ch/jeunes

Comment rendre une ville plus attrayante pour les jeunes?
Quelques pistes, tandis que s'invente l'urbanisme de demain

Penser la ville jeune



« FRANK DESCLOUX

Vision » Qu'est-ce qu'une ville adaptée aux jeunes? De l'offre de bars à la création d'aménagements urbains, il existe de nombreuses pistes pour faire en sorte que la jeunesse d'aujourd'hui s'y sente épanouie.

Noémie Chassot, 18 ans et collégienne en ville, définit cette dernière comme un lieu où elle peut rencontrer ses amis et passer du bon temps, que ce soit dans des magasins, des bars ou allongée dans un parc. « Si une ville doit comporter des lieux vivants, il ne faut pas négliger des endroits plus calmes. C'est parfois plus agréable pour converser », explique-t-elle.

L'habitante d'Orsonnens aimerait bien se poser à midi avec son repas: « Il manque malheureusement des endroits conviviaux où se détendre le

temps de quelques minutes. Fribourg est une ville étudiante et ces lieux rencontreraient à coup sûr un énorme succès », pense-t-elle.

Une belle ville à taille humaine, qui sous-exploite un grand potentiel

Impossible en revanche de passer à côté de l'offre en matière de bars: « J'apprécie l'existence de lieux festifs où l'on peut être debout pour converser avec ses voisins de manière plus libre qu'en étant assis à sa table », détaille la collégienne. Néanmoins, pour Noémie, les activités nocturnes en ville de Fribourg pourraient être largement développées.

Depuis 2016, le Smart Living Lab, qui associe trois grandes écoles (EPFL, UNIFR, HEIA-FR) sur le site de BlueFactory, se veut un pôle d'innovation sur le sujet de l'urbanisme. Jonathan Parrat, 39 ans, y est adjoint de recherche. Il développe une piste intéressante pour la redynamisation de la Basse-Ville: « Aménager une plage au bord de la Sarine et valoriser sa biodiversité permettrait aux jeunes de s'y rendre plus volontiers et de s'y prélasser. » Noémie souscrit totalement à cette idée: « Je serais la première à m'y rendre! Il existe une réelle demande, en été, de jeunes qui aimeraient y pique-niquer ou s'y baigner convenablement. » L'étudiante pense qu'un tel projet pourrait mêler les générations entre elles: « La diversité au sein d'une même ville est une notion qui m'importe beaucoup », développe la Glanoise.

La diversité en ville est une vision soutenue par Andrea Boscoboinik, anthropologue sociale et professeure à l'Université de Fribourg. Elle relève néanmoins l'importance de développer des projets pour tous les groupes de populations: « En un même lieu, on peut réussir à se faire mêler des gens aux intérêts, goûts et âges différents! Cela n'est pas impossible. » Elle cite l'exemple du Port, en Basse-Ville, où se mêlent agriculture urbaine, restaurant et événements divers tout au long de la semaine.

Panel d'activités plus large

Noémie Chassot conclut que Fribourg est une belle ville à taille humaine qui sous-exploite un incroyable potentiel: « L'idée générale serait de créer un panel d'activités plus large afin d'attirer des jeunes de tout le canton et pas seulement pour les études », résume-t-elle. »

J'AI TESTÉ POUR VOUS!



Objectivement parlant, mes pains sont les plus beaux. Margot Knechtle

Poussez, madame, poussez!

Avec du temps à perdre et peu de savoir-faire, mon levain est devenu mon meilleur copain.

Certains l'ont laissé mourir, les plus assidus le maintiennent en vie. Je ne me suis pas encore positionnée. Moi, ça fait une semaine qu'il vit entre la porte du frigo et l'étagère. C'est que mon levain est mature pour son âge, vous savez, à température ambiante, en tout cas. Et ce n'est pas ma colocataire qui me contredira: « La dernière fois que je l'ai vu, il était haut comme ça! » On croirait parler de mes enfants, tiens. Même si, entre nous, Rosie, c'est un peu mon bébé.

Parce que oui, comme un nouveau-né, coutume est de lui donner un nom. Martino, Joseph, Patrick, c'est d'une vie dont il est question et mon cœur chavire. Je le baptise Rosie. Super, ça nous fait une belle jambe, et maintenant? Comme tout bébé, il faut le nourrir. Ce n'est pas capricieux, un peu d'eau et de farine et Rosie fera dans sa couche comme une grande. A en débordier le couvercle, même. Ces débutants, je vous jure!

Jour 1, pain 1. Ma cuisine est aussi poussiéreuse qu'un chantier. Une mèche de cheveux diminue ma vision de moitié. Mes mains sont collées et camouflées dans la pâte. Les pages du livre de recettes se tournent toutes seules. Manquerait plus que quelqu'un sonne à la porte, tiens. Ces débutants, je vous jure!

Je façonne, je laisse pousser, et dernier effort pour Rosie, j'enfourme. Poussez, madame, poussez! je souffle à Rosie à travers la vitre. Après 25 minutes de cuisson pour certains, de vaisselle pour d'autres, c'est avec un large sourire et une satisfaction extrême que je la sors du four. Elle refroidit en craquant sa croûte et son odeur est divine. Je passerais ma journée à la regarder et la sentir. Mon fort intérieur me dit que franchement, c'est déraisonnable de manger du pain à 14 h. J'envoie mon fort intérieur balader et je me coupe une tranche. Objectivement, c'est délicieux. » MARGOT KNECHTLE

RETROUVEZ-NOUS AUSSI EN LIGNE

« Invincible, la série qui est là pour tout détruire »

laliberte.ch/jeunes

Redorer le blason de la boîte de conserve

Coup de cœur » Deux sœurs se lancent dans la production de petits plats en conserve qu'elles veulent de saison, locaux et, surtout, succulents.

Baroudeuses, c'est lors d'un camping en forêt que les deux sœurs Léna et Pauline Maillard, âgées de 28 et 31 ans, respectivement géologue et agente de voyages, font un triste constat: en Suisse, la boîte de conserve n'a pas la cote. « A part des petits pois et des raviolis, il n'y avait pas grand-chose qui nous fasse envie », regrette l'aînée. De leurs pérégrinations en France voisine, elles découvrent avec enthousiasme confits de canard et maquereaux

en boîte. Ce manque ne serait donc pas une fatalité.

Avec « La Boîte » (la « boîte » dans le patois de leur Jura natal, ndr), elles espèrent amener cette culture en Suisse. « On aura une gamme pour l'apéro, par exemple des rillettes, et une autre de repas complets », détaille Pauline. A des recettes traditionnelles – papet vaudois, choucroute, etc. s'ajouteront d'autres, ramenées de leurs voyages: houmous, couscous et boulettes de viande libanaises sont déjà sur la liste.

Leur premier essai. Un curry de légumes, les conforte dans leur résolution: « On vient d'une



Léna (à g.) et Pauline (à dr.) Maillard choisissent et préparent elles-mêmes les succulentes recettes de leurs conserves. DR

famille où on adore manger, c'était important de ne rien perdre au goût », insiste Pauline. Pas de lait de coco pour le curry, mais du lait de soja, d'origine suisse: « Nous composons nos recettes avec des produits locaux, explique-t-elle. L'assortiment changera au fil des saisons. » En contact avec les agriculteurs, elles espèrent valoriser les légumes moches boudés par les grandes surfaces. Si elles proposeront des recettes végétariennes, la bidoche ne saurait être taboue pour ces filles de boucher: « Les gens sont des viandards en Suisse, observe Pauline. Et c'est un produit qu'on aime beaucoup cuisiner. »

Visant une production initiale de 400 conserves par mois, elles ont lancé une campagne de financement participatif pour pouvoir investir dans les coûteuses machines qui permettront la réalisation de leur rêve: une sertisseuse et un autoclave. « Sauf une entreprise à Bienne qui nous a permis d'utiliser sa sertisseuse pour nos tests, il n'y a personne qui fait de boîtes de conserve en Suisse romande », s'alarme Pauline. La Boète paillerait un manque, en même temps qu'elle dépannerait les campeurs et les panotifards effrayés par leur frigo vide. »

LOUIS ROSSIER