

Le restaurant du Domaine de Notre-Dame de la Route sera alimenté en légumes produits sur place

Un jardin potager au pied de l'hôtel

« THIBAUD GUISAN

Villars-sur-Glâne » «C'est un îlot de tranquillité au milieu de la ville.» Depuis quelques mois, Adrien von Niederhäusern a un nouveau terrain de jeu qui fait face aux Préalpes fribourgeoises. Cet horticulteur-pépiniériste indépendant de 35 ans est en train d'aménager un vaste jardin potager dans le parc du Domaine Notre-Dame de la Route à Villars-sur-Glâne.

Le but de ce partenariat: alimenter en légumes le restaurant de ce complexe parahôtelier, rouvert l'an dernier juste au-dessus du théâtre Nuithonie et du quartier de Cormaçon (lire ci-après). Adrien von Niederhäusern loué et exploitera une surface de 5000 m² dans un parc qui s'étend sur 28 000 m². «Dans l'année, j'ai prévu de produire une centaine de variétés de légumes différents, dont une quinzaine de sortes de tomates», résume l'habitant de La Tour-de-Trême, qui table sur un volume annuel de deux à trois tonnes de végétaux. «Après, les rendements ont toujours un côté aléatoire», prévient-il.

Projet de marché

La production sera vendue principalement au restaurant Le Jardin. L'horticulteur-pépiniériste a également prévu de mettre sur pied un marché dès l'été, permettant aux riverains de venir s'approvisionner en légumes et en petits fruits. Adrien von Niederhäusern dispose d'un tunnel de 600 m², qui servira à la culture de tomates, d'aubergines, de poivrons, d'épinards ou encore de melons. En plein air, des buttes seront dédiées à la production de carottes, de choux ou de raves. «La grosse période de production s'étendra



5000

En mètres carrés, la surface exploitée dans un parc qui s'étend sur 28 000 m²

100

Les variétés de légumes qui pourront être cultivées durant l'année

2 à 3

En tonnes, le volume estimé de la production de végétaux en un an

Horticulteur-pépiniériste indépendant, Adrien von Niederhäusern aménage ses buttes de permaculture dans le parc du complexe parahôtelier. La paille évite le développement des mauvaises herbes et le dessèchement de la terre. Charly Rappo

d'avril à septembre», estime le trentenaire.

Adrien von Niederhäusern mise sur la permaculture, ce concept en vogue qui vise à promouvoir la diversité et à préserver les sols. L'horticulteur bannira les produits chimiques et recourra à des insecticides naturels, comme la bouillie d'ortie. Des fleurs, comme les tagètes, permettent également d'écartier les parasites, grâce à leur odeur.

«Les rendements ont toujours un côté aléatoire»

Adrien von Niederhäusern

La technique des lasagnes

L'horticulteur s'active à la préparation des plantons (dans des serres chauffées) et à la mise en place de buttes multicouches. «C'est un peu le principe des lasagnes», image-t-il, en évoquant la superposition de branches, de feuilles mortes, de compost, de terreau, de fumier et de terre, sur une base

de paille. «Chaque couche a sa fonction. La paille évite le développement des mauvaises herbes et le dessèchement de la terre, alors que les branches apportent de l'aération à la butte», illustre-t-il.

Sportif, adepte notamment d'escalade et de snowboard, Adrien von Niederhäusern s'est lancé comme indépendant l'an dernier, après dix ans d'expérience auprès de dif-

férents pépiniéristes. Avant d'entamer un apprentissage, le jeune homme avait d'abord travaillé quatre ans dans le domaine du graphisme. «Depuis deux ans, je cherchais un terrain à louer ou à acheter dans le canton», expose-t-il, en se réjouissant du partenariat trouvé avec le Domaine Notre-Dame de la Route, à la fois son bailleur et son principal client. »

UN CENTRE QUI EST PROPRIÉTÉ DES JÉSUITES SUISSES DEPUIS 1959

A Villars-sur-Glâne, le Domaine Notre-Dame de la Route a été construit en 1959 par les jésuites suisses, qui l'ont utilisé comme lieu de développement et de formation spirituelle. Depuis l'été dernier, son exploitation a été reprise de manière laïque par le Centre d'intégration socioprofessionnelle, basé à Fribourg. Le complexe, qui bénéficie d'une patente parahôtelière (avec 44 chambres), a été fermé durant près de dix-huit mois pour rénovation. Les travaux ont été financés par les pères jésuites, qui restent propriétaires des lieux.

L'établissement, qui emploie douze collaborateurs, accueille également des personnes en stage de réinsertion. Certaines pourront travailler au jardin avec Adrien von Niederhäusern. «Les salles de séminaires sont régulièrement louées par des entreprises et le

restaurant est bien fréquenté», se félicite Raphaël Herkommer, responsable des lieux. Un bémol: le nombre de nuitées reste encore faible. «Notre che- val de bataille est de faire connaître notre offre originale d'hébergement», souligne le responsable.

Une vaste campagne publicitaire a été lancée à cet effet. «Nous avons commencé à sentir un réel impact à partir de ce mois de février. Nous accueillons de nouveaux groupes qui passent la nuit», se réjouit le directeur, en notant que la clientèle touristique n'est pas la clientèle cible. «Nous cherchons à maintenir l'aspect paisible des lieux. Les gens sont davantage attirés par la quête de ressourcement.» L'établissement propose d'ailleurs un programme d'événements autour du bien-être et du développement durable, dont des cours de jardinage. TG